

Arroz con butifarras

Ingredientes

- 5 butifarras partidas
- 1 1/2 libras de arroz
- 1 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de manteca con achote
- 3 tazas de agua

Direcciones

1. Añada las butifarras, el arroz y la manteca al sofrito y cueza por dos minutos
2. Agregue el agua y sazone a gusto
3. Cueza hasta que el arroz este un poco seco, baje el fuego, revuelva dos o tres veces y conserve tapado hasta el momento de servirlo.

