

Arroz con butifarras

Ingredientes

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

Direcciones

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

