**Recetas.com**

Recetas Principales | Postres Latinos

Bienvenido a nuestro sitio web sobre gastronomía latina, te invitamos a preparar nuestras recetas.

**Nuevas Recetas**

**\*\*Arroz Criollo\*\***

Tiempo de preparación: **45 minutos** Número de porciones **4**

**Ingredientes**

* **Salsa de tomate**
* **2 cucharadas de aceite 14gr**
* **1 cebolla larga picada 45gr**
* **2 dientes de ajo finamente picado 3gr**
* **1 pimentón rojo picado en cuadritos 60gr**
* **1 taza de arroz blanco 225gr**
* **1 taza de maíz desgranado 79gr**
* **150gr de pechuga de pollo cocinado y desmechado**
* **Sal al gusto**

**Preparación**

1. Calentar en una olla el aceite, sofreír la cebolla junto con el ajo, el pimentín por 3 minutos.
2. Adicionar el arroz y continua sofriendo para que se dore.
3. Agregar el pollo, el maíz desgranado y las verduras.
4. Mezclar todo, rectificar sal y dejar cocinar hasta que seque.
5. Bajar el fuego, tapar la olla y continuar la cocción por 25 minutos más.
6. Esta rica receta fue proporcionada por María Paula.

**\*\*Arroz con Leche\*\***

Tiempo de preparación: **30 minutos** Número de porciones **8**

**Ingredientes**

* **215 grs de Arroz**
* **2 litros de leche**
* **215 grs de Azúcar**
* **1 rama de canela**
* **1 cucharada de mantequilla**
* **Sal al gusto**

**Preparación**

1. Calentar la leche y agregar el arroz
2. Adicionar el azúcar y la canela
3. Agregar la mantequilla y cocinar a fuego lento tapado.
4. Cocinar por 25 minutos aproximadamente o hasta que este blando el arroz.
5. Refrigerar por 3 horas y servir frío.

Esta fácil receta es una contribución de Janeth Patricia.

Derechos Reservados

<!--Etiquetas semanticas: le dan significado a las partes de una pagina web o estructura de una pagina,<header>, <nav>, <section>, <article>, <aside>, <footer>,

para que el codigo se pueda interpretar rapidamente,div se utilizava en html4-->