

strongly
moment
tter at y
men, you
more to l
our in



EMPEDRAO

Ingredientes

- Cebolla
- Ajo
- Tomate
- Arroz
- Habichuelas
- Aceite de Oliva y sal

Preparación

Sofreír (requemo) la cebolla, ajo y después añadir el tomate. Añadir agua al sofrito y cocer las habichuelas.

Cuando las habichuelas estén casi hechas, añada el arroz. Finalmente, una vez el arroz cocido, retirar del fuego.

NOTA: Requemo es un término utilizado antiguamente para referirse al sofrito. Gracias a nuestros mayores, estas palabras siguen en uso y no se han perdido.