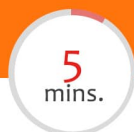




Arroz Roa fortificado con pimentón y cebolla



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

Ingredientes

1 Taza de arroz Roa Fortificado (cocido)
½ Pimentón rojo (finamente picado)
½ Pimentón verde (finamente picado)
½ Pimentón amarillo (finamente picado))
½ Aguacate
2 Cucharadas de crema agria

1 Cebollín (finamente picado)
100 ml de aceite de girasol
15 gr de azúcar
30 gr de cebolla puerro (la parte blanca cortada en tiras delgadas)

Preparación

- 1 Mezclar con el arroz los pimentones.
- 2 Por otro lado sofreír hasta que estén doradas la cebolla puerro y cuando salga espolvorearle azúcar.
- 3 Por otro lado picar en cuadritos el aguacate y en mezclar la crema agria con el cebollín.



El Sabor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados