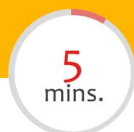
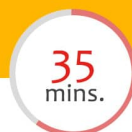




Arroz Roa sabor paella *con todo*



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

Ingredientes

1 Sobre de arroz Roa paella.
3 ½ Tazas de agua.
50 gr de muslos de pollo
3 Cucharadas de aceite
3 Chorizos
50 gr de lomo de cerdo cortado en cubos

50 gr de costilla de cerdo
100 gr de Mix de mariscos
1 Limón

Preparación

- 1 En una olla coloque 3 ½ tazas de agua (tazas de 250 cm³) y 3 cucharadas de aceite.
- 2 Una vez haya hervido el agua agregue el contenido del sobre.
- 3 Revuelva para que se incorporen los ingredientes. Tape la olla y coloque a temperatura baja durante 35 minutos.
- 4 Retírelo, revuélvalo nuevamente y deje reposar con la olla tapada por 5 minutos.
(NO ES NECESARIO AGREGAR SAL).
- 5 Por otro lado saltee el pollo y el cerdo hasta que adquieran color dorado y los mariscos. Cuando el arroz este agréguele las carnes y los mariscos salteadas y revuelva.



El Sabor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados