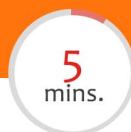
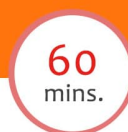




Arroz Roa fortificado atollado



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

Ingredientes

20 gr de cebolla larga (picada)
2 Tomates.
100 gr pechuga de pollo (cortada en cubos)
50 gr de lomo de cerdo (cortado en cubos)
50 gr de costilla de cerdo
1 Taza de arroz Roa Fortificado

½ Pimentón rojo (picado)
3 Papas criollas (cortadas en cuartos)
1 Pizca de pimienta negra molida
1 Cucharada de azafrán o color
1 Pizca de comino
50 gr plátano verde (cortada en cubos)
1 Chorizo (cortado en trozos)
1 Rama de cilantro fresco (finamente picado)

Preparación

- 1 Dorar las carnes y cocinarlas en agua.
- 2 Hacer un hogado con el aceite, la cebolla, el pimentón, el azafrán o el color, la pimienta y el comino
- 3 Añadir el arroz y sofreír por 2 minutos y luego agregar las carnes cocinadas y 3 tazas del caldo de su preparación (o un cm arriba de todos los ingredientes.)
- 4 Agregar las papas y el plátano verde, y hervir todo hasta que se evapore el agua y se formen huecos sobre la preparación.
- 5 Bajar la intensidad de calor y tapar. Cocinar por 12 minutos y revolver esparciendo por encima cilantro.



El Sabor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados