

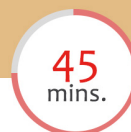


## Arroz Roa champiñones

acompañado con carne



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

## Ingredientes

1 Sobre de arroz sabor Champiñones

Agua

Aceite

100 gr variedad de hongos

250 gr de carne

## Preparación

1 En una olla coloque 2 ½ tazas de agua y 2 cucharadas de aceite (Tazas de 250 cm³).

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 Saltee los hongos en un poquito de mantequilla o aceite y agréguelos al arroz cuando haya finalizado su cocción.

6 Para una cena rápida y sencilla de realizar le recomendamos acompañarlo con carne a la plancha que sofríe hasta llegar al punto de cocción de su agrado.



El Señor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados