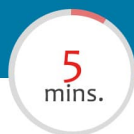




Arroz Roa coco con filete de pescado



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

Ingredientes

- 1 Sobre de arroz Con Sabor a Coco
- 50 gr de coco deshidratado
- 250 gr de filete de corvina

Preparación

- 1 En una olla coloque 2 ½ tazas de agua (tazas de 250 cm³) y 2 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).
- 3 Por otro sal pimente la corvina y se desea agregue unas gotas de limón. Sofríalo en un sartén con un poco de mantequilla, aceite o aceite de oliva.
- 4 Esta es una excelente opción para invitar a sus amigos a almorzar y compartir un agradable espacio. A todos les encantará.



El Sabor Arroz de los Señores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados