



Arroz Roa fortificado *con coco*

10
mins.

Preparación

35
mins.

Cocción

4

Porciones

7/10

Dificultad

Ingredientes

- ¼ De cebolla roja
- ½ Coco
- 1 Taza de arroz Roa Fortificado
- 1 Cucharada de azúcar
- 1/3 De sal

Preparación

- 1 Partir el coco en trozos pequeños y licuar en agua tibia.
- 2 Colar, exprimir y hervir la leche hasta reducirla casi completamente.
- 3 Cuando quede casi solo aceite y unos gránulos cafés (titote) adicionar la cebolla roja.
- 4 Sofreír y añadir el arroz. Cubrir con 2 tazas de agua. Adicionar la sal y el azúcar.
- 5 Hervir y cuando forme huecos en la superficie, bajar la intensidad del calor, tapar y cocinar por 12 minutos.



El Sabor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados