



Arroz Roa mexicano con cerdo

5
mins.

Preparación

35
mins.

Cocción

6

Porciones

7/10

Dificultad

Ingredientes

- 1 Sobre de arroz Roa mexicano
- 1 Agua.
- 100 gr carne de cerdo cortada en trozos
- 1 Aceite

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 sofría la carne de cerdo hasta que esté dorada y agréguela al arroz cuando este esté listo.



El Señor Arroz de los Señores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados