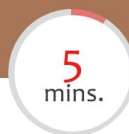


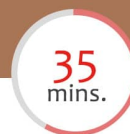


Arroz Roa oriental

con todo



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

Ingredientes

1 Sobre de arroz Roa oriental
3 ½ Tazas de agua.
1 Jamón en cubos
3 Cucharadas de aceite

1 Tiritas de carne de res
½ Pechuga de pollo.
1 Cebolla cabezona

Preparación

- 1 En una olla coloque 3 ½ tazas de agua (tazas de 250 cm³) y 3 cucharadas de aceite. Una vez haya hervido el agua agregue el contenido del sobre.
- 2 Revuelva para que se incorporen los ingredientes. Tape la olla y coloque a temperatura baja durante 35 minutos.
- 3 Retírelo, revuélvalo nuevamente y deje reposar con la olla tapada por 5 minutos.
(NO ES NECESARIO AGREGAR SAL).
- 4 Por otro lado ponga a cocinar el pollo en agua con una cebolla cabezona y un poco de sal.
- 5 Cuando este desmeche el pollo y reserve hasta que el arroz este hecho. En una sartén sofría la carne hasta que esté a punto y los cubitos de jamón Cuando el arroz este agréguele el pollo, la carne y el jamón y revuelva.



El Sabor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados