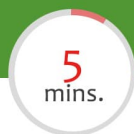




Arroz Roa tamal

con chocolate, achiras y queso



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

Ingredientes

1 Sobre Roa sabor Tamal
1 Agua
1 Aceite
1 Tableta de chocolate

1 Taza de leche
1 Paquete de achiras
1 Tajada de queso

Preparación

- 1 En una olla coloque 1 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.
- 4 Tape la olla y coloque a temperatura baja durante 35 minutos. Retírelo, revuélvalo nuevamente y deje reposar con la olla tapada por 5 minutos. (NO ES NECESARIO AGREGAR SAL).
- 5 Compre hojas de tamal y rellénelo con el arroz, asegúrese que quede bien compacto para que no se desbarate al partirlo.
- 6 Por otro lado para hacer el chocolate ponga a hervir la leche junto con el chocolate cuando esta rompa hervor y la leche inicie a subir apague y bata bien hasta diluir el chocolate y hacer suficiente espuma.
- 7 Por otro lado en un plato aliste las achiras y el queso. Sirva todo en un plato y el chocolate en un pocillo y disfrute un gran desayuno de domingo junto con su familia.



El Sabor Arroz de los Señores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados