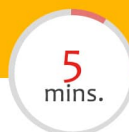


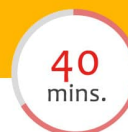


Arroz Roa calentado

con carne, chorizo y arepa



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

Ingredientes

- 1 Sobre de arroz sabor Calentado
- Agua
- Aceite
- 100 gr de lomo de res
- 100 gr de chorizo
- 1 Arepa paisa

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. Revuelva para que se incorporen los ingredientes.
- 3 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 Corte en cuadros el lomo de res y en rodajas el chorizo sofríalo bien. Revuélvalo con el arroz.
- 6 Hacer una arepa pequeña y utilícela como acompañamiento de su calentado. Es perfecto para darse gusto después de una larga semana



El Sabor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados