



Arroz Roa mexicano con chorizo



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

Ingredientes

- 1 Sobre de arroz Roa mexicano
- 1 Agua
- 1 Aceite
- 100 gr de chorizo

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 sofría el chorizo cortado en láminas y agrégueselo al arroz cuando este esté listo.



El Sabor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados