



## Arroz Roa Parbolizado

Con frijol de cabeza negra

35  
mins.

Preparación

40  
mins.

Cocción

5

Porciones

5/10

Dificultad

## Ingredientes

500 gr Arroz Roa Parbolizado  
250 gr Frijol de Cabeza Negra  
400 gr Cebolla Larga  
20 gr Ajo  
250 gr Tomate Chonto  
1 gr Comino  
10 gr Sal

30 ml Aceite Vegetal  
2 gr Pimienta  
2 gr Laurel  
2 gr Tomillo  
400 gr Plátano Maduro

## Preparación

Realizar un hogao con, ajo finamente picado, Cebolla larga picada, tomate chonto sin piel y sin semillas picado, sal, comino, pimienta, tomillo y laurel y dejar cocinar. Aparte Retirar del agua los frijoles remojados desde la noche anterior y mezclarlos con la mitad de hogao. Cocinar el arroz con agua, sal aceite, los frijoles y la mitad del hogao previamente reservados. Cuando el arroz esté listo mezclar con la otra mitad del hogao. Por otro lado Cortar el plátano maduro en cuadros, freir y reservar. Finalmente decorar con el plátano maduro.



El Señor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados