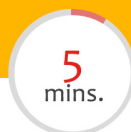


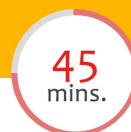


Arroz Roa calentado

con carne, chorizo, arepa y plátano



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

Ingredientes

1 Sobre de arroz sabor Calentado
Agua
Aceite
1 Aguacate
100 gr de lomo de res
100 gr de chorizo

50 gr de pollo
1 Plátano maduro

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. 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, el pollo, el chorizo en rodajas sofríalo bien. Y reserve. Por otro lado pique en cuadros el plátano maduro y sofríalo. Revuelva todo con el arroz.
- 6 Acompañelo con un delicioso aguacate y recuerde a nuestros Paisas con su fiel calentado.



El Señor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados