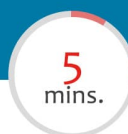


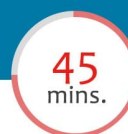


Arroz Roa coco

de chutney de mango



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

Ingredientes

1 Sobre de arroz Con Sabor a Coco
1 Mango
1 Pimentón rojo

1 Cebolla morada
Azúcar
Vinagre

Preparación

- 1 En una olla coloque 2 ½ tazas de agua (tazas de 250 cm³) y 2 cucharadas de aceite.
 - 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 Para el chutney de mango, cortar el mango pintón en cuadros de 1 cm aproximadamente. Asar el pimentón quitarle la piel y cortarlo en cuadros muy pequeños.
 - 6 La cebolla morada picarla finamente y reservar
 - 7 En un olla agregar el mango con un poco de agua, el pimentón y la cebolla roja, dejar hasta que rompa hervor e inmediatamente iniciar a adicionar poco a poco azúcar y vinagre hasta que le encuentre el sabor que usted desea.
 - 8 Para saber que ya esta es porque se está haciendo una especie de mermelada con el mango. Si desea puede licuar algunos pedazos del mango para que le dé mejor textura.
- Esta es una receta ideal para acompañar con sabores fuertes como el pollo al curry



El Sabor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados