



Arroz Roa Parbolizado

A la jardinera con tocineta

20
mins.

Preparación

30
mins.

Cocción

5

Porciones

3/10

Dificultad

Ingredientes

500gr Arroz Roa Parbolizado
200 gr Arveja verde
200 gr Zanahoria
200 gr Maíz Dulce
10 gr Sal
2 gr Pimienta
20 ml Aceite Vegetal

15 gr Ajo
20 gr Perejil Liso
350 gr Tocineta Ahumada

Preparación

Cocinar el arroz Roa Parbolizado con la zanahoria, la arveja, ajo, sal, aceite y agua. En un sartén dorar la tocineta previamente picada en cuadros con un poco de aceite, antes de retirar agregar el maíz dulce y dorar un poco. Retirar del fuego y resrvar. Finalmente cuando el arroz esté cocinado mezclar el arroz con la tocineta y el maíz y dejar integrar los sabores por unos minutos. finalmente servir.



El Señor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados