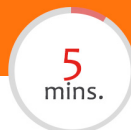


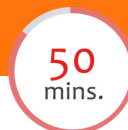


Arroz Roa fortificado

marinero del pacífico



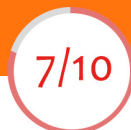
Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

Ingredientes

1 Taza de arroz Roa fortificado (cocido)
50 Gramos de calamares
50 Gramos de almejas frescas
50 Gramos de mejillones
50 Gramos de pescado blanco
(cortado en cubos)

50 Gramos de langostinos (crudos,
pelados y desvenados)
1/3 De taza de vino blanco
1 Cucharadita de color
1 Rama de albahaca
½ Cebolla cabezona (julianas)

Preparación

- 1 Hervir los pescados y mariscos en poca agua, el vino y la cebolla.
- 2 Agregar la albahaca y el color.
- 3 Una vez haya secado casi completamente agrega el arroz.



El Señor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados