

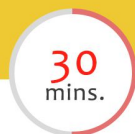


Arroz Roa Parbolizado

Al cilantro



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

Ingredientes

500 gr Arroz Roa Parbolizado
100 gr Cilantro
400 gr Cebolla Larga
300 gr Toamte Chonto Maduro
200 gr Maíz Dulce
10 gr Sal
2 gr Pimienta

30 ml Aceite Vegetal
1 gr Comino
150 gr Pimentón Rojo
2 gr Laurel

Preparación

Cocinar el arroz Roa Parbolizado con agua, sal y aceite. Aparte realizar un sofrito en un sartén con, aceite, cebolla larga picada, ajo picado, tomate chonto sin piel ni semillas, pimentón rojo finamente picado, laurel, sal, pimienta, comino. Por otro lado picar finamente el cilantro y reservar. Cuan el arroz esté cocido, agregar el sofrito, el maiz dulce y el cilsntro y mezclar muy bien. finalmente servir.



El Señor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados