



Arroz Roa 10 a la naranja

con calamares apanados

5
mins.

Preparación

50
mins.

Cocción

4

Porciones

7/10

Dificultad

Ingredientes

1 Taza de arroz Roa 10 (cocido)
1 Naranja (rayadura + zumo)
150 gr de anillos de calamar
3 Apanaroa Tradicional
1 Rama de cidrón (hojas)
1 Tallo de limonaria (finamente picada)

50 gr de macadamias (tostadas y troceadas)
1 Taza de aceite
½ Cucharadita de pimienta blanca

Preparación

- 1 Pasar los anillos de calamar por el ApanaRoa y freír a 180°C por 1,5 minutos.
- 2 Mezclar el jugo de naranja con el arroz las hierbas, los tallos y las nueces.
- 3 Servir los calamares sobre el arroz.



El Sabor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados