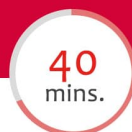




Arroz Roa 10 con mejillones



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

Ingredientes

30 ml de aceite de girasol
1 Taza de arroz Roa 10
20 gr de cebolla larga (finamente picada)
2 Tomates (finamente picados)
½ Pimentón rojo (picado)
1 Ajo (triturado)

½ Taza de vino blanco de cocina
½ Taza de agua
100 gr de mejillones
1 Ramita de laurel

Preparación

- 1 Poner a cocinar en ½ taza de agua, ½ taza de vino blanco y unas ramitas de laurel los mejillones hasta que abran.
- 2 Por otro lado hacer un hogado con el aceite, la cebolla, el pimentón, el tomate. Agregar el arroz y dejar sofreír por dos minutos.
- 3 Agregar dos tazas de agua y dejar cocinar hasta que se formen huecos sobre la preparación. Bajar la intensidad de calor y tapar.
- 4 Agregar los mejillones ya cocinados y dejar cocinar por 12 minutos más.



El Sabor Arroz de los Señores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados