

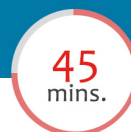


Arroz Roa coco

frutos secos rábano y repollo morado



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

Ingredientes

- 1 Sobre de arroz Con Sabor a Coco
- 50 gr de pistachos
- 50 gr de marañones
- 2 Rábanos
- 50 gr de repollo morado

Preparación

- 1 En una olla coloque 2 ½ tazas de agua (tazas de 250 cm³) y 2 cucharadas de aceite.
- 2 Una vez haya hervido el agua agregue el contenido del sobre.
- 3 Revuelva para que se incorporen los ingredientes. Tape la olla y coloque a temperatura baja durante 35 minutos.
- 4 Retírelo, revuélvalo nuevamente y deje reposar con la olla tapada por 5 minutos. (NO ES NECESARIO AGREGAR SAL).
- 5 Cuando el arroz ya este adicione primero unas rodajas de rábanos, luego haga encima de los rábanos una pequeña corona de repollo morado, para finalizar ponga los marañones y pistachos.
- 6 Este es un arroz ideal para acompañar comidas y almuerzos de una manera diferente que seguro ninguno de sus invitados ha visto.



El Señor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados