

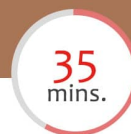


## Arroz Roa oriental

con carne de res



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

## Ingredientes

- 1 Sobre de arroz Roa oriental
- 3 ½ Tazas de agua.
- 100 gr carne de res cortada en cuadritos
- 3 Cucharadas de aceite

## Preparación

- 1 En una olla coloque 3 ½ tazas de agua (tazas de 250 cm<sup>3</sup>) y 3 cucharadas de aceite. Una vez haya hervido el agua agregue el contenido del sobre.
- 2 Revuelva para que se incorporen los ingredientes. Tape la olla y coloque a temperatura baja durante 35 minutos.
- 3 Retírelo, revuélvalo nuevamente y deje reposar con la olla tapada por 5 minutos.  
(NO ES NECESARIO AGREGAR SAL).
- 4 Por otro lado saltee la carne cortada en tiras durante 10 minutos aproximadamente o hasta que en el punto de cocción deseado.
- 5 Cuando el arroz este agréguele la carne salteada y revuelva



El Sabor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados