



Arroz Roa tamal con cerdo

5
mins.

Preparación

45
mins.

Cocción

3

Porciones

7/10

Dificultad

Ingredientes

1 Sobre Roa sabor Tamal
Agua
250 gr de lomo de cerdo
Aceite

Preparación

- 1 En una olla coloque 3 ½ tazas de agua (tazas de 250 cm³) y 3 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 Por otro lado saltee el pollo y el cerdo hasta que adquieran color dorado y los mariscos.
- 6 Cuando el arroz este agréguele las carnes y los mariscos salteados y revuelva.



El Sabor Arroz de las Señoras

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados