

Arroz Roa oriental

5 mins.

Preparación

35 mins.

6
Porciones

7/10
Dificultad

Ingredientes

- 1 Sobre de arroz Roa oriental
- 3 ½ Tazas de agua.
- 100 gr jamón cortado en cubos.
- 1 Aceite



Preparación

- 1 En una olla coloque 3 $\frac{1}{2}$ tazas de agua (tazas de 250 cm3) 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 el jamón cortado en cubos durante 5 minutos.
- 5 Cuando el arroz este agréguele el jamón salteado y revuelva.

