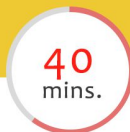
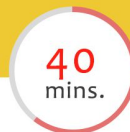




## Arroz Roa Parbolizado *con lomo y vegetales*



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

## Ingredientes

500 gr Arroz Roa Parbolizado  
 130 gr Pimentón Rojo  
 130 gr Pimentón Amarillo  
 130 gr Pimentón Verde  
 130 gr Cebolla Roja  
 40 gr Ajo  
 180 gr Tomate Chonto Maduro

10 gr Sal  
 2 gr Pimienta  
 30 ml Aceite  
 600 gr Lomo de Res  
 350 gr Papa Criolla  
 100 gr Apio

## Preparación

Cocinar el arroz Roa Parbolizado con sal, aceite y agua. En un sartén caliente agregar aceite y sellar el lomo de res con sal y pimienta, aparte cortar los vegetales (pimentón rojo , verde, amarillo, apio, cebolla Roja y ajo) en julianas finas y saltearlos junto con el lomo previamente sellado con sal aceite y pimienta. Retirarlos y mezclar con el arroz previamente cocinado. Por otro lado cocinar y en cuartos las papas criollas hasta que estén al dente, Retirarlas del agua y freirlas hasta que queden doradas, retirarlas del aceite y agregar sal. Finalmente rectificar de sabor, servir y decorar con las papas criollas.



El Señor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados