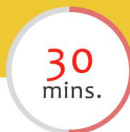


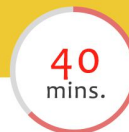


Arroz Roa Parbolizado

Con pollo



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

Ingredientes

500 gr Arroz Roa Parbolizado
600 gr Pechuga de pollo con Hueso
400 gr Cebolla Larga
20 gr Ajo
300 gr Tomate Chonto
1 gr Comino
100 gr Arveja Verde Congelada

200 gr Zanahoria
10 gr Sal
30 ml Aceite Vegetal
2 gr Pimienta
2 gr Laurel
15 gr Pasta de tomate
5 gr Azúcar
2 gr Achiote

Preparación

Cocinar la Pechuga de pollo en agua previamente marinada con sal, ajo, cebolla, cuando esté cocinada desmechar la pechuga y reservar. Con el caldo resultante de la cocción de la pechuga cocinar el arroz Roa Palbolizado. Aparte en un sartén Hacer un Hogao con, aceite achiotado, ajo picado, cebolla larga picada, tomate chonto sin piel y sin semillas, pasta de tomate, laurel, sal, pimienta, comino y azúcar. POr otro lado cocinar la arveja y la zanahoria y reservar. Finalmente integrar todos los ingredientes y rectificar con sal y pimienta.



El Señor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados