

Será por recetas



Arroz aromático con cerdo

 4 Personas

 Media

 35 Minutos

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- 2 tazones de arroz
- ½ Kg de costillas de cerdo adobadas y partidas
- Cebolla
- Ajos
- Aceite
- Guindillas
- Tomillo
- Sal

Elaboración

Limpiar bien la paellera y echar 4 cucharadas de aceite.

Cuando el aceite esté caliente, echar una cabeza de ajo entera (pelada previamente), la cebolla picada y la guindilla troceada. Añadir las costillas y sofreírlas. Echar el arroz y darle unas vueltas.

Ahora echar el agua: 4 tazones iguales que los que se usó para el arroz.

Añadir la sal y una pizca de tomillo.

Recolocar en la paellera los ingredientes y no volver a tocarlos. A los 20 minutos, el arroz habrá absorbido toda el agua.

Retirar la paellera, cubrirla con un paño y dejar que repose 5 minutos. Servir rápidamente.



Autor receta de Arroz aromático con cerdo

Pedrito

 Valoración 3/5

 54 Recetas publicadas

 Miembro desde 16/08/2012