

Será por recetas



Arroz con bacón

Carnes, Recetas fáciles

 4 Personas

 35 Minutos

 Fácil

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- 1 tazón de arroz
- 1 cebollita
- 300 g de bacón en lonchas
- Ajo
- Aceite
- Sal

Elaboración

Hervir el arroz en abundante agua con sal. El arroz se debe echar cuando el agua rompa a hervir. Hervir durante 20 minutos justos y escurrir en un colador grande.

Mientras tanto, poner una sartén al fuego con 4 cucharadas de aceite.

Freír la cebolla rallada o picada y dos dientes de ajo picados. A los 3 minutos, añadir el bacón cortado en trocitos y darle unas vueltas al contenido de la sartén durante otros 5 minutos.

Poner el arroz escurrido en una fuente ovalada, aplanándolo con 1 cuchara de palo.

Verter encima el contenido de la sartén, repartiéndolo uniformemente, y servir la fuente caliente.



Autor receta de Arroz con bacón

Pedrito

 Valoración 3/5

 54 Recetas publicadas

 Miembro desde 16/08/2012