

Será por recetas



Arroz con pasas

Recetas de arroz

 4 Personas

 20 Minutos

 Fácil

 Enviada el 02/11/2012

Ingredientes

- 1 cebolla pequeña
- 200 g de palmitos picados
- 40 g de pasa de uvas
- 1 diente de ajo
- 350 ml de agua
- Sal
- 180 g de arroz
- 1 lata de guisantes

Elaboración

Rallar 30 g de la cebolla y machacar el ajo, poner aceite en una sartén y sofreír, cuando la cebolla se ponga transparente incorporar el arroz, rehogar bien y salar al gusto; añadir el agua hirviendo y dejar cocer a fuego fuerte. Cuando vea que se seca, bajar el fuego y mezclar con las pasas y dejar que se termine de cocer. Cuando esté listo agregar los palmitos, los guisantes y servir en seguida.



Autor receta de Arroz con pasas

El Chef

 24 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 16/07/2012