

Será por recetas



Arroz con carne

Recetas de arroz

 4 Personas

 50 Minutos

 Media

 Enviada el 05/07/2012

Ingredientes

- ½ kg. de cuadril
- 3 pocillos de arroz
- 1 cebolla
- 1 guindilla roja
- 2 dientes de ajo
- 1 lata de tomates pera

Elaboración

Primero echar en una sartén una cucharada de aceite de oliva. Mientras se calienta picar el ajo, la cebolla y la guindilla. Cortar la carne en dados.

A continuación cocer el ajo, cebolla, guindilla y la carne. Rehogar unos 5 minutos para que tome bien el sabor de cada ingrediente. Seguidamente echar sal, pimienta, orégano y guindilla molida.

Cocer durante 5 minutos más. Cortar los tomates pera de la lata, luego lo incorporamos a la sartén.

Dejarlo durante 10 minutos más a fuego moderado. Incorporar 1 taza de arroz, verter agua hirviendo, removiéndolo bien.



Autor receta de Arroz con carne

Sweetest

 42 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 05/07/2012