

Será por recetas



Salchichas con arroz

Carnes, Recetas fáciles

 4 Personas

 15 Minutos

 Fácil

 Enviada el 09/07/2012

Ingredientes

- 1 l de caldo de pollo
- Aceite
- ½ kilo de salchichas
- 1 tomate
- 2 trozos de limón
- 4 cucharones de arroz
- Azafrán

Elaboración

Primero poner una cacerola al fuego con un poco de aceite y cuando se caliente añadir las salchichas cortadas en trozos y los 2 trozos de limón. Freír todo a fuego medio.

A continuación cuando las salchichas estén hechas añadir 1 tomate rallado y sofreír junto a las salchichas durante 3 minutos. Añadir el arroz y se le da una vuelta para que se mezcle todo.

Verter inmediatamente el litro de caldo de pollo y el azafrán y subimos el fuego hasta que comience a hervir, en cuanto comience a cocer bajar el fuego, tapar y cocer 20 minutos a fuego muy suave. Una vez hecho servir al momento.



Autor receta de Salchichas con arroz

Sweetest

 42 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 05/07/2012