



Arroz con Arvejas Dulces y Tocineta

Ingredientes (para 4 personas)

- 600 gr de arroz Diana Premium
- 200 gr de Arvejas dulces congeladas
- 200 gr de tocineta
- 1 cucharada de Estragón
- ½ cebolla blanca picada finamente



Preparación

1. En una olla pon a cocinar el arroz de la manera tradicional.
2. Cuando el agua hierva, tapa la olla, baja el fuego al mínimo y deja cocinar por 20 minutos.
3. Precalienta el horno a 130°C
4. Cuando veas que los granos están sueltos, saca el arroz y cuélalo para eliminar el exceso de agua
5. Cubre con papel aluminio un recipiente para horno y esparce uniformemente el arroz creando una sola capa. Llévelo al horno por 1 hora y 35 minutos.
6. Pasado este tiempo agrega en un sartén un poco de aceite Diana Vitaminas.
7. Cuando ya este caliente agrega un poco de arroz. Verás como se infla.
8. Sácalo en un papel absorbente y déjalo enfriar.

¡Buen provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.