



Arroz Meloso con Lentejas

Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 taza de Lentejas Diana cocinadas
- 500 gr de Arroz Diana Vitamor
- Sal y pimienta
- 600 gr de carne de cerdo cortada en cubos
- Cilantro
- 1 taza de verdura mixta
- 2 cdas de Aceite Diana con un toque de sabor a ajo y cebolla



Preparación

Preparación para el Hogao

1. Agrega Aceite Diana con un toque de sabor a ajo y cebolla
2. Agrega la cebolla y tomate picado
3. Agrega el color
4. La pimienta y sal al gusto

Preparación receta

1. Agrega Aceite Diana con un toque de sabor a ajo y cebolla
2. Sofríe la carne, después retira
3. Adiciona un poco de aceite Diana con un toque de sabor a ajo y cebolla
4. Agrega un poco del Hogao
5. En la mezcla, agrega Arroz Diana Vitamor
6. Agrega agua caliente
7. Cocina hasta que hierva por 15 min
8. Agrega la carne, lentejas y verduras previamente cocinadas
9. Mezcla y cocina por 15-20 min
10. Agrega el resto del Hogao
11. Espolvorea con cilantro y acompaña con chips de plátano ¡Sirve y disfruta!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.