



Arroz con Cerdo Desmechado BBQ

Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 ½ taza de arroz Diana Premium
- Sal y pimienta al gusto
- 3 tazas de agua
- 1 ají dulce
- 2 cucharadas de aceite Diana Ajo y Cebolla
- 1 cucharadita de cilantro
- 1 aguacate en cubos
- 1 taza de maíz desgranado cocido
- 1 cebolla morada en julianas
- 2 tazas de cerdo desmechado
- 2 cdas de vinagre de frutas
- ½ cdta de orégano seco
- 1 cda de salsa inglesa
- 2 cdas de azúcar morena
- 1 cdta de ajo en polvo
- 1 cda de jugo de limón
- ½ taza de pasta de tomate



Preparación

1. En una cucharada de aceite Diana ajo y cebolla
2. Agrega el arroz Diana Premium y saltéalo
3. Pon agua caliente, y el ají dulce.
4. Deja que hierva y se evapore toda el agua
5. Baja el fuego, tapa y termina de cocinar de manera tradicional.
6. En una olla agrega la salsa de tomate, el vinagre, el limón, la salsa inglesa, el ajo en polvo, el azúcar morena, el orégano y revuelve bien.
7. Agrega pimienta y sal al gusto.
8. En otra cucharada de aceite, saltea la cebolla morada y el maíz.
9. Agrega la carne de cerdo desmechada y cocina hasta que dore
10. Luego agrega la salsa y un poco de cilantro picado
11. Mezcla bien.
12. Sirve una abundante base de arroz con la carne y decora con cuadritos de aguacate por encima y un poco de cilantro. ¡Disfruta!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.