



## Arroz con Coco y Camarones

### Ingredientes

(para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana coco
- 500 gr de camarones precocidos
- Pizca de sal y pimienta
- 1 pimentón verde y uno rojo, cortado en julianas
- 4 tazas de agua caliente
- 4 cdas de cilantro picado
- 1 diente de ajo finamente picado
- 2 cdas de cebolla roja picada
- 2 cdas de aceite Diana Vitaminas



### Preparación

1. En una olla, pon el aceite hasta que se caliente
  2. Saltea los camarones unos minutos
  3. Agrega ajo, pimienta, sal y saltea unos minutos, después reserva
  4. Calienta otra cda de aceite
  5. Agrega la cebolla roja y sofríe unos minutos
  6. Agrega los pimentones
  7. Agrega el arroz Diana coco
  8. Sofríe 1 min y añade el agua
  9. Adiciona sal, pimienta y revuelve
  10. Deja hervir hasta que se evapore el agua por completo
  11. Después baja el fuego al mínimo y tapa la olla
  12. Después de cocinar durante 20 min, agrega los camarones
  13. Revuelve y agrega un poco de cilantro picado
  14. Acompaña con patacones
- ¡Disfruta!

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.