



## Arroz con Pescado y Bolitas Sabor a Coco

### Ingredientes (para 4 personas)

Ingredientes para el Arroz sabor Coco y Pescado:

- 2 Cdas de Aceite Diana Ajo y Cebolla
- 2 Cdas de cebolla larga picada
- Pimienta
- Sal
- 3 tazas de arroz Diana Coco
- 500 gr de Tilapia cortada en tiras
- 1 limón
- 2 Cdas de harina
- 1 taza de arvejas cocinadas

Ingredientes para las Bolitas de Arroz sabor a Coco y Arequipe:

- 1 taza de leche
- 4 tazas de agua
- Chocolate rallado
- 250 gr de arequipe
- Coco deshidratado
- Migas de galletas
- 1 taza de arroz Diana Coco



### Preparación

Preparación para el Arroz sabor Coco y Pescado:

1. Calienta el aceite Diana Ajo y Cebolla
2. Sofríe la cebolla, agrega el arroz sabor a Coco previamente cocido y las arvejas. Mezcla bien.
3. Exprime el jugo de limón sobre el pescado condimenta con pimienta y sal
4. Deja marinar 15 minutos y seca el pescado con papel
5. Espolvorea con la harina.
6. En el resto del aceite Diana, dora el pescado, por todos los lados.

Preparación para las Bolitas de Arroz sabor a Coco y Arequipe:

1. Pon a hervir el agua y agrega el arroz deja cocinar
2. Mezclando de vez en cuando, hasta que haya absorbido toda el agua.
3. Agrega la leche y el arequipe.
4. Cocina mientras revuelves 15 min aprox. o hasta que veas que el arroz está seco y melcochudo.
5. Arma bolitas de 3 cm.
6. Pásalas por el coco, el chocolate y las migas de galleta.
7. Sírvelas con el arroz, el pescado y una ensalada de repollo.
8. Luego el postre y ¡Disfruta!

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.