



Arroz con Queso y Madurito

Ingredientes

(para 4 personas)

- 3 tazas de agua
- 1 ½ taza de arroz Diana Premium
- 2 cda de aceite Diana con Vitaminas
- 2 cdas. de cebolla larga picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 ½ tazas de queso costeño
- 1 taza de frijoles Diana cocinados
- 1 plátano maduro cortado en cubos
- 1 taza de tomate picado
- ½ taza de cebolla cabezona ají al gusto
- 3 cdas de cilantro fresco
- 2 cdas de jugo de limón
- Sal al gusto



Preparación

1. Mezcla el tomate, la cebolla cabezona, el cilantro, la sal, el jugo de limón, y ají al gusto.
2. Integra bien.
3. En una olla, agrega el agua, la sal, el ajo picado, la cebolla larga y cuando hierva agrega el arroz.
4. Deja que se evapore el agua.
5. Baja el fuego y tapa la olla.
6. En un sartén caliente el aceite Diana con Vitaminas y saltea los cuadros de queso costeño.
7. Llena hasta la mitad un sartén con aceite.
8. Calientalo y fríe los cuadritos de plátano maduro hasta que empiecen a dorar.
9. Sirve el arroz con el cilantro, el queso, el plátano, los frijoles y revuelve.
10. Agrega picadillo.
11. Integra bien. Sirve con un poco más de picadillo por encima.
12. Espolvorea un poco de cilantro.
¡Disfruta!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.