



Arroz con *Vino blanco* y Aceitunas

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 taza de vino blanco
- 1 ½ taza de arroz Diana Premium
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 cebolla cabezona cortada en julianas
- 1 cda de aceite Diana con Vitaminas
- 1 taza de aceitunas verdes
- Sal y pimienta al gusto
- 2 latas de atún
- 1 taza de arvejas



Preparación

1. En una cda de aceite Diana con Vitaminas
2. Sofríe la cebolla hasta que se vea transparente y el ajo.
3. Agrega el arroz Diana Premium y sofríe por un par de minutos.
4. Adiciona el vino blanco, cuando se evapore la mitad agrega 3 tazas de agua caliente y sal.
5. Deja que se cocine, baja el fuego y tapa.
6. Cuando seque, agrega las arvejas y el atún
7. Verificar la sal.
8. Agrega las aceitunas. Mezcla por un par de minutos.
9. Sirve para compartir, y espolvorea un poco de peperoncino ¡Disfruta!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.