



Arroz Caldoso con Camarones

Ingredientes (para 4 personas)

- 3 tazas de arroz Diana Premium previamente cocinado
- 600 gr de camarón
- 1 ½ taza de caldo de camarón
- 3 cucharadas de cilantro
- 2 cucharaditas de ajo picado
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 1 cucharadita de ají picado
- 4 cucharadas de arvejas cocidas
- 3 cucharadas de zanahoria cocida y picada
- Jugo de 2 limones
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto



Preparación

1. En un sartén caliente, sofreír el ajo con la cebolla en aceite y agregar los camarones para saltearlos. Una vez estén dorados, retirarlos y reservarlos.
2. Agregar el arroz Diana Premium, la zanahoria y las arvejas. Saltear la mezcla por 2 minutos y agregar el caldo de camarón.
3. Se debe dejar reducir por 5 minutos a fuego alto y después si agregar los camarones, el cilantro y el ají.
4. Finalmente, agregar sal y pimienta al gusto y finalizar probando la sazón para poner el jugo de limón.
5. Se puede decorar con cilantro por encima.
¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.