



Arroz Meloso con Atún

Ingredientes

(para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana Vitamor
- 4 zanahorias picadas
- 1 pimentón rojo picado
- 3 dientes de ajo
- Caldo de verduras
- 1 cucharada de cúrcuma
- 250g Atún fresco
- Perejil
- Pimienta negra al gusto
- Sal al gusto
- 3 cucharadas de aceite de oliva



Preparación

1. En un sartén pon un poco de aceite de oliva sobre las zanahorias y el pimentón.
2. En un recipiente agrega sal, pimienta negra, perejil, 3 dientes de ajo y machaca bien hasta tener una pasta.
3. Agrega al sartén la pasta de ajo, el perejil y la pimienta.
4. Añade el arroz Diana Vitamor y la cúrcuma.
5. Mezcla muy bien y agrega el caldo de verduras.
6. Cuando empiece a hervir, tapa, baja el fuego y deja cocinar por 20 minutos hasta que este listo.
7. Agrega el atún para que se caliente con el arroz listo.
8. Sirve caliente en un recipiente.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.