



## Arroz Picante y Cerdo Asado

### Ingredientes (para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Vitamor
- ½ taza de pimentón picado
- ⅓ de taza de maíz tierno
- ⅓ de taza de zanahoria picada
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 libra de lomo de cerdo
- 1 cucharada de mostaza
- Sal y pimienta al gusto
- ⅔ de taza de cilantro picado
- ½ taza de aceite de oliva
- ¼ cdt. de ají de árbol picado
- 1 de cucharadita de sal
- ½ taza de cebolla blanca finamente picada
- 1 diente de ajo picado



### Preparación

1. Lava el cilantro y sécalo con un paño absorbente. En un procesador mezcla el cilantro junto con el aceite, el ají y sal al gusto. Lleva la mezcla al refrigerador por 6 horas. Cuela el aceite con papel absorbente sobre un colador, presionando con una cuchara.
2. Para el arroz, calienta tres cucharadas del aceite de cilantro en una olla a fuego bajo y sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes. Añade el arroz Diana Vitamor y el resto de los vegetales. Sofríe por 3 minutos más.
3. Vierte el caldo y continúa la cocción a fuego medio hasta que se haya evaporado el líquido y se formen orificios en la superficie del arroz. Baja el fuego, tapa la olla y cocina por 10 minutos más.
4. Condimenta el cerdo con mostaza, sal y pimienta. Calienta un sartén acanalado a fuego medio-alto, úntalo con el aceite y asa el cerdo entre 15 y 20 minutos dándole vueltas para que su cocción sea pareja. Antes de cortar déjalo reposar
5. Sirve cuando esté listo el cerdo acompañado del arroz.

¡Disfruta!

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.