



Arroz a la Naranja

Ingredientes (para 4 personas)

- 2 tazas de Arroz Diana Premium previamente cocinado
- 3 Naranjas
- Ajo
- Cebolla
- Queso Parmesano
- Mantequilla
- Sal al gusto



Preparación

1. Calienta 3 cucharadas de aceite y 1 de mantequilla en un sartén mediano y añade la cebolla.
2. Cuando dore un poco añade el ajo bien picado, y sazona con sal al gusto.
3. Exprime las 3 naranjas y reserva el zumo. Utiliza media corteza de naranja para picarla muy fina.
4. Añade el arroz Diana Premium, la corteza de naranja picada y salteamos con la cebolla y el ajo.
5. Agregamos agua al zumo de naranja hasta conseguir 640 ml, para echarlo al sartén y lo ponemos a fuego lento. Debes ir moviendo para conseguir el efecto caldoso.
6. Por último, añadimos el queso parmesano y mezclamos delicadamente.
7. Estamos listos para servir.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.
Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.