



Arroz con Carne al Estilo Brasileiro

Ingredientes

(para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana Vitamor
- 400 gr de pecho de res
- ¼ de cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 150 gr de tocineta picada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo picados
- 2 cebollas blancas picadas
- 1 pimentón rojo picado
- 5 tomates pelados, sin semillas y picados
- 1 cucharada de cilantro picado
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. Pon la carne en una olla y cúbrela con abundante agua fría. Agrega sal, el diente de ajo y el trozo de cebolla. Lleva la olla al fuego y cocina la carne hasta que se pueda desmechar con facilidad. Reserva el caldo de cocción.
2. Aparte, sofríe la tocineta en una olla a fuego medio. Cuando esté dorada, agrega el aceite de oliva, el ajo picado, la cebolla, el pimentón y el tomate. Condimenta con sal y pimienta al gusto y cocina a fuego bajo hasta que se forme un sofrito.
3. Añade la carne desmechada, el arroz Diana Vitamor y el caldo de cocción de la carne teniendo en cuenta que por cada taza de arroz debes agregar el doble de líquido. Si es necesario, complementa el caldo con agua caliente.
4. Cocina a fuego medio hasta que el líquido se evapore y se formen agujeros en la superficie del arroz. Tapa la olla, baja el fuego y continúa la cocción a fuego bajo durante 20 minutos más.
5. Sirve y espolvorea con el cilantro.

¡Buen provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.