



Arroz cremoso con Salmón ahumado y Eneldo

Ingredientes (para 4 personas)

- 3 tazas de arroz Diana Premium previamente cocinado
- 250 gr de camarones previamente cocidos
- 150 gr de salmón ahumado tajado en tiritas finas
- 100 gr de caldo de pollo o pescado
- 150 gr de crema de leche
- 60 gr de mantequilla
- 5 gr de ramas de eneldo sin el tallo
- Sal al gusto
- Jugo de limón al gusto



Preparación

1. Calentar el arroz Diana Premium con el caldo y la crema de leche.
2. Agregar los camarones y el eneldo y revolver todo muy bien.
3. Agregar la mantequilla fría y revolver un poco más hasta que el arroz esté con textura cremoso
4. Finalmente, agregar el salmón ahumado y sazonar con sal y jugo de limón al gusto.

¡Buen provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.