



Bowl de Carne Desmechada y Frijolitos

Ingredientes (para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana Premium previamente cocinado
- ¼ de taza de cebolla morada finamente picada
- ½ taza de tomate chonto pelado, sin semillas y cortado en cubitos
- 1 cucharada de cilantro finamente picado
- 1 plátano maduro pelado y cortado en cubitos
- 1 taza de aceite vegetal
- 1 taza de frijoles previamente cocidos
- 1 aguacate cortado en cubos

Para la carne desmechada:

- 2 tazas de carne desmechada
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 tallo de cebolla larga cortados al sesgo
- 1 cucharadita de pasta de tomate
- 1 cucharadita de color
- 3 tomates chontos, pelados, sin semillas y cortados en cubitos



Preparación

Para la carne desmechada:

1. Derrite la mantequilla y saltea la cebolla hasta que ablande. Integra la pasta de tomate y agrega el color y los cubitos de tomate.
2. Sazona con sal y pimienta al gusto y cocina por 5 minutos.
3. Integra la carne desmechada, tapa y deja reducir a fuego bajo durante 5 minutos.
4. Calienta el aceite para freír y dora los plátanos en cubitos, hasta que doren. Retira y escurre sobre papel absorbente.
5. Mezcla la cebolla morada y el tomate en cubitos y sazona con sal al gusto.
6. Aparte mezcla el arroz Diana Premium con el cilantro finamente picado.
7. Sirve acomodando los ingredientes en un bowl.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.