



Arroz con Frijolitos

Ingredientes (para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana Vitamor
- 1 taza de frijolitos blancos
- cabecita negra remojados por 12 horas
- 4 tazas de agua
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 ramita de tomillo
- Sal al gusto



Preparación

1. Cocina el frijolito blanco cabecita negra en abundante agua hasta que esté tierno
2. Mientras el frijolito se cocina, calienta el agua en una olla a fuego medio. Cuando comience a hervir agrega el arroz Diana Vitamor y sal al gusto.
3. Cocina hasta que la mayoría del líquido se haya evaporado y se comiencen a formar orificios en la superficie del arroz. Tapa la olla, baja el fuego y cocina ente 10 a 15 minutos.
4. Derrite la mantequilla en un sartén amplio o en un olla a fuego medio-alto.
5. Saltea los frijolitos previamente cocinados y escurrido) por 3 minutos.
6. Agrega el arroz y mezcla bien.
7. Sirve y decora con una ramita de tomillo

¡Buen Provecho!

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