



Arroz con Camarones, Vegetales y Cilantro

Ingredientes (para 4 personas)

- 3 tazas de arroz Diana Premium
- 6 tazas de agua
- 3 cucharadas de aceite Diana Premium
- 1 diente de ajo pelado, finamente picado
- 1 pimentón rojo sin semillas finamente picado
- 1 pimentón verde, sin semillas, finamente picado
- ½ cebolla cabeza pelada, finamente picada
- 2 tomates sin piel, finamente picados
- 1 cucharadita llena de paprika
- ¼ de libra de arveja fresca
- 1 libra de camarones limpios
- 1 taza de cilantro licuado con 3 cucharadas de aceite Diana



Preparación

1. Sofríe el ajo, la cebolla y los pimentones hasta que estén cocidos
2. Agrega el tomate y deja cocinar por 4 minutos
3. Agrega la paprika y cocina por 1 minuto
4. Agrega la arveja y el cilantro licuado y cocina por 1 minuto.
5. Agrega el arroz Diana Premium y sofríe por 1 minuto y agrega el agua
6. Salpimienta y deja hervir.
7. Cuando el arroz esté secando tapa y después de 15 minutos abre la olla y agrega los camarones y vuelve a tapar por 3 minutos más.
8. Sirve inmediatamente.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.