



## Arroz con Carne a la Mexicana

### Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 1/2 Tazas de arroz Diana Premium
- 2 1/2 Tazas de caldo de pollo o carne
- Cascos de limón
- 1 Ají verde
- 3 Tomates maduros
- 1 Diente de ajo picado
- Sal, pimienta y comino al gusto
- 1 Pimentón rojo y uno verde
- 2 Cucharadas de jugo de limón
- 1 Cucharadita de ajo en polvo
- 1 Cucharadita de chile en polvo
- 1 Cebolla cabezona
- 400 Gramos de cadera cortada en tiras
- 1 Cucharada de salsa negra
- Cilantro
- 6 Cucharadas de aceite Diana Premium



### Preparación

1. Marina la carne con ají en polvo, chile en polvo, salsa negra, jugo de limón, sal, pimienta, comino y revuelve
2. En la licuadora pon los tomates hasta tener puré suave
3. En dos cucharadas de aceite Diana Premium sofríe el licuado de tomate hasta que espese
4. Agrega el arroz Diana Premium e integra bien
5. Vierte el caldo y el ají verde entero, rectifica la sal
6. Deja cocinar de 15 a 20 minutos
7. En un sartén con dos cucharadas de aceite Diana Premium sofríe la cebolla y el pimentón
8. Calienta otras dos cucharadas de aceite Diana Premium sofríe la carne por tandas para que dore
9. Agrega las verduras y sofríe por 2 minutos más
10. Sirve el arroz, la carne, hojas de cilantro y limón por encima ¡Disfruta!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.