Cocina con DIANA

Arroz de Coco con Maduro y Cerdo

Ingredientes
(para 4 personas)

- **2 Tazas de arroz Diana Coco**
- **3 Cucharadas de azúcar**
- **500 Gramos de carne de cerdo cortada en cuadros**
- **2 Cucharadas de sal**
- **½ Taza de jugo de naranja**
- **Aceite Diana de ajo y cebolla**
- **2 Cucharadas de jugo de limón**
- **2 Cucharadas de panela**
- **4 Cebollas ocañeras**
- **5 Tazas de agua**
- **1 Plátano maduro**

Preparación

- 1. Agrega en una olla, una cucharada de aceite Diana ajo y cebolla
- 2. Agrega el arroz Diana Coco, el azúcar, sal y revuelve
- 3. Agrega el agua y deja que se evapore
- 4. Baja el fuego y tapa. Cocina hasta que esté a punto
- 5. Aparte agrega la sal y pimienta a la carne de cerdo
- 6. Sofríela en 1/½ cucharadas de aceite
- 7. Cuando esté dorada por ambos lados añade el jugo de naranja y la panela rayada
- 8. En otra olla en suficiente aceite caliente sofríe el plátano maduro en cuadros hasta que estén dorados
- 9. Pon la cebolla con el jugo de limón y la sal, revuelve
- 10. Mezcla la carne con arroz, agrega el plátano, mezcla muy bien
- 11. Espolvorea cilantro y sirve con cebolla por encima

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