



Arroz de Limón y Pescado

Ingredientes (para 4 personas)

- 2 Tazas de arroz Diana Premium
- ½ Taza de puerro picado
- 1 Tallo de romero
- 2 Cucharadas de jugo de limón
- 1 Cucharada de ajonjolí
- 4 Tazas de agua
- 1 Cucharada de ralladura de cáscara de limón
- 2 Cucharadas de hojas de cilantro
- 500 Gramos de pescado blanco
- 3 Cucharadas de aceite Diana Premium
- 200 Gramos de habichuelines
- Sal negra y pimienta rosada



Preparación

1. En una cucharada de Aceite Diana Premium sofríe la cebolla puerro hasta que se dore
2. Agrega el arroz Diana Premium, el ajonjolí y el ajo
3. Agrega el agua y revuelve
4. Vierte 1 cucharada de jugo de limón, romero y sal
5. Deja que se evapore casi por completo y tapa hasta que el arroz esté a punto
6. Marina el pescado con sal pimienta rosada, jugo de limón, y ajo por 15 minutos
7. En una cucharada de aceite Diana Premium dora el pescado por todos lados
8. Saltea los habichuelines, agrega pimienta, sal hasta que doren
9. Cuando el arroz esté saca el romero, agrega cilantro y el pescado e integra
10. Sirve con habichuelines y espolvorea ralladura de limón. ¡Disfruta!

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