



Arroz con Mariscos y Albahaca

Ingredientes (para 4 personas)

Ingredientes:

- 1 taza de arroz Diana Premium cocido
- 1 pimentón picado en cubos
- 1 ajo picado
- ½ cebolla finamente picada
- 1 cucharada de albahaca picada finamente
- 1 cucharada de cilantro finamente picada
- Ralladura de 1 limón
- Jugo de 1 limón
- Sal y pimienta
- 2 tazas de leche de coco
- 1 cucharadita de color



Preparación

Preparación:

- Sofreír el ajo la cebolla y el pimentón hasta que estén cocidos
- Agregar el arroz y los mariscos
- Sofreír por 4 minutos, agregar la leche de coco, la albahaca, el cilantro, la ralladura de limón y el color
- Dejar cocinar, agregar el jugo de limón rectificar sazón y servir

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.