



Arroz con Hogao y Mariscos

Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Premium cocido
- 2 tomates maduros y picados
- 1 ajo finamente picado
- ½ cebolla larga y cabezona picada
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 1 cucharada de cilantro picado
- Ralladura de 1 limón
- Jugo de 1 limón
- 1 taza de mariscos de su elección



Preparación

1. Hacer un sofrito con los tomates el ajo y las cebollas.
2. Agregar la pasta de tomate y dejar cocinar, agregar los mariscos la ralladura de limón y el jugo de limón.
3. Por último, el arroz mezclarlo bien y finalizar con el cilantro, servir caliente.

¡Buen provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.