



Arroz con Pescado Blanco, Cítricos y Tomates Cherry

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Premium cocido
- 1 cucharada de jengibre picado
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- Jugo de 1 limón
- Tomates cherry



Preparación

1. Sofreír el jengibre en una sartén, aparte cocina el pescado blanco en una sartén hasta que esté.
2. Agregar el arroz a la sartén del jengibre y agregar las ralladuras de limón y naranja.
3. Agregar el jugo del limón.
4. Aparte cortar el pimentón, salpimentarlo y sofreír.
5. Servir el arroz junto con el pescado y los tomates cherry.

¡Buen provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.