



Arroz con Sobrebarriga y habas

Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Premium cocido
- ½ de sobrebarriga cocida
- 1 taza del caldo de la sobrebarriga
- 1 cucharada de cilantro picado
- 2 cucharadas de habas peladas y cocidas
- ½ de taza de champiñones

Preparación

1. Poner el arroz en una sartén con caldo de la sobrebarriga.
2. Dejar que absorba un poco, agregar la carne, las habas y los champiñones.
3. Cocinar por 4 minutos, agregar el cilantro y servir caliente.

¡Buen provecho!



Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.