



Arroz Español con frijoles y aceitunas

Ingredientes

(para 4 personas)

- ½ taza de aceitunas en rodajas
- 4 chorizos cortados en rodajas
- 1 rama de perejil
- 1 taza de Frijoles Diana remojados
- ½ cebolla cabezona entera
- Sal y pimienta
- 2 tazas de Arroz Diana Vitamor
- 4 tazas de caldo
- 1 taza de tomate picado
- ½ taza de pimentón y ½ taza de cebolla picada
- 4 cucharadas de perejil picado
- 2 cucharaditas de paprika
- 2 cucharadas de Aceite Diana Ajo y Cebolla

Preparación

1. Cocina frijoles Diana remojados, en la olla a presión con la cebolla y el perejil.
2. Dejar hervir durante 30 minutos y revisar si están blanditos
3. Destapa, agrega sal y deja que hiervan 5 minutos mas
4. En una olla caliente el aceite, sofríe el pimentón, la cebolla y el tomate por 5 minutos.
5. Agrega e Arroz Diana Vitamor y sofríe hasta que se empiece a ver más blanco
6. Vierte el caldo caliente y revuelve
7. Agrega la paprika y cuando hierva agrega sal
8. Revuelve
9. Cuando se evapore toda el agua, baja el fuego y tapa
10. Deja cocinar hasta que el arroz este en el punto
11. En un sartén sofríe los chorizos hasta que estén dorados
12. Agregar el arroz y los frijoles escurridos
13. Mezcla, agrega las aceitunas el perejil y la pimienta
14. Integra todo
15. Sirve en un plato y rocía con más perejil

¡Disfruta!



Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.