



## Arroz con almejas

### Ingredientes (para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Premium cocido
- 2 tazas de almejas
- 1 ajo picado
- 1 manojo de perejil picado
- 1/4 vaso de vino blanco
- ¼ de taza de crema de leche
- Jugo 1 limón
- Rayadura de 1 limón
- 1 cucharadita de aceite Diana Premium



### Preparación

1. Sofríe el ajo con una cucharadita de aceite Diana Premium.
2. Agrega la mitad del perejil y el vino, deja que se evapore el alcohol.
3. Agrega las almejas, tápalas, y deja que abran.
4. Agrega el arroz Diana Premium, termina con el resto de perejil, jugo y la rayadura de limón.  
¡Buen provecho!

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.