



Arroz con lomo stroganoff

Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Premium
- ½ cebolla en julianas
- 1 taza de crema de leche
- 1 taza de lomo en tiras
- 1 pizca de paprika
- 1 cucharada de aceite Diana Premium



Preparación

1. En una sartén, saltea el lomo a temperatura alta con aceite Diana Premium, y resérvalo.
2. En la misma sartén agrega la cebolla y sofrié hasta que dore y quede caramelizada. Puedes ayudarte con un poco de agua cuando se suba la temperatura.
3. Una vez caramelizada, agrega la crema de leche y la paprika, deja reducir a la mitad.
4. Agrega el lomo y el arroz Diana Premium, y cocínalo por 4 minutos.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.