



ARROZ BOLOGNESE




Preparación
60 min


Cocción
25 min


Porciones
4

INGREDIENTES

2 tazas de Arroz Doña Pepa.
400 gr de carne de cerdo molida
400 gr de carne de res molida
2 cebollas cabezonas
1 diente de ajo
2 latas de tomates pelados
6 tazas de caldo de carne
1 pizca de azúcar

Perejil,
Aceite
Café (opcional)
Sal y pimienta.

- EL -
ARROZ
QUE HACE
MÁS QUE
LOS DEMÁS

PREPARACIÓN

Pica media cebolla cabezona y sofríela, cuando este suave adiciónale el arroz y revuelve por 2 minutos constantemente adiciona el fondo de carne y verifica sal. Cuando este listo y suelto el arroz reserva.

Aparte pica el resto de la cebolla y empieza a sofreírla cuando este mas suave adiciona el ajo picado finamente, y las carnes.

Cuando las carnes ya se encuentren a media cocción adiciona los tomates en lata previamente picados deja cocinar a fuego bajo revolviendo ocasionalmente Adiciona un poco de azúcar y si deseas $\frac{1}{4}$ de taza de café verifica sal y pimienta.

Mezcla suavemente con el arroz.

Puedes acompañar esta receta con queso parmesano.