



ARROZ CON CARNE DESMECHADA TAJADAS Y MAÍZ



Preparación
60 min



Cocción
25 min



Porciones
4

INGREDIENTES

2 tazas de arroz Doña Pepa
500 gr de Carne para desmechar
4 tomates
2 cebollas cabezonas
1 tallo de cebolla larga
1 pimentón
4 dientes de ajo
1 zanahoria

1 tallo de apio
laurel, Maíz tierno
plátano maduro
Sal
Pimienta
Aceite

- EL -
ARROZ
QUE HACE
MÁS QUE
LOS DEMÁS

PREPARACIÓN

Cocina la carne para desmechar en una olla pitadora con una cebolla cabezona, 2 tomates, ajo, zanahoria, apio, pimentón, laurel y sal, reserva el caldo.

Para cocinar el Arroz Doña Pepa debes primero ponerlo a sofreír con un poco de ajo aceite y sal. Luego adiciona 6 tazas de caldo de carne (con el que se cocino la carne para desmechar). Deja que quede suelto y reserva.

Aparte realiza un hogo con la cebolla cabezona restante, la cebolla larga y el tomate. Cuando la carne este fría desméchala y adiciónala al hogao.

Cocina el maíz por 20 minutos y luego sofríelo en un poco de mantequilla. Mézclalo con el arroz y la carne.

Puedes hacer tajadas de plátano maduro o picar el plátano maduro en cuadritos fritarlo y ponerlo encima del arroz.