



ARROZ RÚSTICO




Preparación
50 min


Cocción
25 min


Porciones
6

INGREDIENTES

2 Tazas de Arroz Doña Pepa
6 tazas de caldo de pollo
Aceite de oliva
500 gr de tocineta
1 cebolla picada
1 lata de maíz enlatado
1 zanahoria
Perejil
Sal

PREPARACIÓN

Cocina el arroz DoñaPepa con el caldo de pollo, aceite y rectifica la sal.
Aparte pica la tocineta y sofríela, escurre un poco la grasa y sofríe la zanahoria el maíz y la cebolla.
Puedes acompañar esta receta de un pollo al horno.

- EL -
ARROZ
QUE HACE
MÁS QUE
LOS DEMÁS