Arroz con Apio y Naranja



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Naranja: 2 Tazas
Aceite De Oliva: 1 cda
Mantequilla: 4 cdas
Sal y Pimienta: c/n
Tomillo: c/n
Agua: 2 Tazas
Arroz: 2 Tazas
Ralladura de naranja: 1 cda
Tallos de apio sin hebras y rebanado: 2 Unidades
Cebolla picada: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Exprimir naranjas y rallar.
- Freír a fuego lento en *mantequilla* la *cebolla*, después el **apio** y al final el **arroz** por cinco minutos.
- Agregar la ralladura y el *jugo* de **naranja**, el *tomillo*, la sal y el agua.
- Cocinar a fuego bajo por 25 minutos o hasta que se consuma el líquido.
- Rectificar sal y agregar pimienta
- Antes de servir retirar las ramitas de *tomillo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-apio-y-naranja