

# 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>