

Arroz crèole

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Arroz yamaní: 2 g

Almendras: 50 g

Cilantro: 1 cda.

Arroz salvaje: 100 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Pasas de Uva: 25 grs.

Sal: A gusto

Mango: 1 Unidad

Manteca: 1 cda.

Pimienta: A gusto

Arroz Doble Carolina: 100 g

Masa

Agua fría: 2 cc

Ratatouille

Zucchini: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Lave los tres tipos de **arroz** bajo el chorro de agua fría, cuele y repita este proceso tres veces o hasta que el agua quede transparente
- Finalmente cuele y lleve a cocinar por separado en abundante agua salada durante 10 minutos.
- Escurra y lave nuevamente bajo el chorro de la canilla.
- Reserve en la heladera.
- Pique finamente el *cilantro*.
- Pele, elimine el *carozo* y corte el mango en cubos grandes.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee el mango.
- Agregue las pasas de uva y las almendras.
- Incorpore el *arroz yamaní*, luego el *carolina* y por último el *salvaje*.

- Condimente con sal y pimienta.
- Aromatice con el *cilantro*.

Presentación

- Sirva en platos individuales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-crole>