Arroz Rústico



Ingredientes

Arroz Doña Pepa: 2 Tazas
Caldo De Pollo: 6 Tazas
Maiz dulce: 1 Lata
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Tocineta: 500 Gramos
Cebolla cabezona: 1 Unidad
Pimienta: c/n
Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cocinar el **Arroz** doña Pepa con el caldo de *pollo*, aceite de oliva y sal.
- Picar la *tocineta* sobre una tabla y sofreir en una sartén.
- Escurrir un poco la grasa y añadir la *zanahoria*, la *cebolla* finamente picada y el maíz escurrido
- Sofreir la mezcla.
- Luego revolver todo con el *Arroz* doña Pepa previamente cocinado.

- Puedes acompañar esta receta con un *pollo* al horno.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-rustico