ARROZ TROPICAL

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Arroz largo fino: 200 g
Cebolla: 1
Mango: 1
Panceta: 150 g
Sal y Pimienta:
Dientes de ajo: 2
Zanahoria: 1
Pasas de uva rubias: 100 g
Agua hirviendo: 600 Ml

Preparación de la Receta

- Lavar el **arroz** hasta que el agua salga transparente y reservar
- Cortar la *cebolla*, el *ajo* y la *zanahoria* en cubos y sofreír
- Incorporar el *arroz* y añadir el agua de a poco dependiendo de la calidad del *arroz*
- Una vez que hierve, tapar la olla y bajar el fuego
- Cocinar por 20 minutos
- Mientras se cocina el *arroz*, cortar la *panceta* en cubos y *dorar* en una sartén
- Una vez listo el *arroz*, incorporar la *panceta*, el mango cortado en cubos pequeños, y las pasas de uva
- Mezclar todos los ingredientes y servir

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