

Arroz con cerdo primavera

Para cocinarle a las madres en su día, podrían disfrutar un rico arroz, en el que el sabor del cerdo y los vegetales se conjugan para una mezcla deliciosa.

Podrán utilizar la chuleta, costillas, pernil o la parte de preferencia del cochino, ya que con las especies tendrán un rico sabor.

- 350 gramos de carne de cerdo picada (puede ser chuleta, puerco liso, costilla, etc).
- 1 cd de aceite vegetal.
- 1 cebolla picada.
- 1 pimentón.
- 4 dientes de ajo finamente picado.
- Cilantro.
- 1/2 cdt de pimienta.
- 1 cdt de sal.
- 1 taza de arroz.
- 2 tazas de agua.
- 1/4 taza de zanahoria rallada.
- 2 cd pasta de tomate.

Preparación:

- Sofriremos el cerdo picado en cuadros con la cucharada de aceite vegetal, junto a la cebolla, pimentón, ajo, cilantro, zanahoria la pimienta
- Cuando estén dorados, le sumamos las dos cucharadas de pasta de tomate.
- Cuando la cocción esté por estar en su punto, agregamos las dos tazas de agua y una de arroz.
- Mezclamos y dejamos cocinar hasta estar en su punto agregando la sal.
- Disfruten al terminar.
- Feliz día...

Manuel Arrechedera / CNP: 22.016