

Arroz con verdura y costillas

Ingredientes:

- COSTILLAS DE CERDO (100 gr.)
- ARROZ BLANCO (100 gr.)
- GUISANTES EN CONSERVA (30 gr.)
- CHAMPIÑÓN CRUDO (50 gr.)
- CEBOLLA CRUDA (70 gr.)
- PIMIENTO VERDE CRUDO (50 gr.)
- TOMATE CRUDO (70 gr.)
- AJO CRUDO (20 gr.)
- ACEITE DE OLIVA (10 gr.)
- SAL MARINA (5 gr.)



Preparación:

Ponemos las verduras cortadas a pochar en una olla, a continuación ponemos los trozos de costillas cortados para que se doren, cuando veamos que ya están, echamos el arroz, lo dejamos 20 minutos, comprobamos de sal y apartamos para que repose.

Datos de Interés:

Creado por:	v52lacao (v52lacao@uco.es)
Categoría:	Arroces y legumbres
Tratamiento:	HERVIDO
Intensidad:	ALTO
Peso Total:	505 gr.
Comensales:	2
Tags:	arroz, verdura, costilla
Observaciones:	