

Arroz de Feijão



Ingredientes

Ingredientes para 10 porciones:

2 kg de arroz Ardo o arroz marrón,

500 g de frijoles rojos Ardo
(precocidos),

400 g de tomate en cubitos Ardo,

200 g de cebollas en cubitos Ardo,

25 g de ajo en cubos Ardo,

20 g de perejil liso Ardo,

1.5 dl de aceite de oliva,

3 hojas de laurel,

3 dl de caldo de verduras,

pimienta y sal.

Modo de preparación

1. Sofría los cubos de cebolla y ajo en aceite de oliva en una olla grande y plana para cocinar.
2. Agregue los cubos de tomate, hojas de laurel y caldo de verduras.
3. Cuando la mezcla alcance el punto de ebullición, también agregue los frijoles rojos.
4. Cocine el arroz al vapor hasta que esté caliente y agréguelo a la olla.
5. Deje que la mezcla se caliente durante un corto tiempo, sazone con pimienta y sal, y termine con el perejil.



We preserve nature's gifts