

Plat de riz mexicain



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

1,5 kg de riz brun Ardo

1kg de maïs mexicain grillé Ardo

250 g de mélange d'épices à la mexicaine Ardo

200g de cubes de poivrons rouges/jaunes/verts Ardo

Mélange d'épices Guadelajara selon le goût

Coriandre

Printemps juin

Huile d'olive

Préparation

1. Faire revenir le riz brun, le maïs mexicain grillé et les cubes de poivrons dans une grande poêle avec un filet d'huile d'olive. Assaisonner avec le mélange d'épices Guadelajara.
2. Terminer avec de la coriandre et de la ciboule.
3. Délicieux avec les plats du sud et de l'Amérique du Sud.

Conseil : Laissez refroidir et servez en salade lors d'un barbecue ou d'un buffet.

