

Arroz con Jueyes



Ingredientes

- 1 oz de aceite de oliva
- ½ cebolla picadita
- ½ pimiento rojo picadito
- 2 oz de aceitunas verdes
- 1 diente de ajo picadito
- 12 oz de carne de jueyes
- Sal y pimienta al gusto
- 1 sobrecito de Sazón
- 2.5 tazas de caldo de pescado
- 2 tazas de Arroz Rico grano mediano

Procedimiento

1. En una olla, sofreír con el aceite de oliva, la cebolla, el pimiento, las aceitunas y el diente de ajo por dos minutos. Agregar la carne de jueyes y cocinar por dos minutos más. Luego, añadir el caldo de pescado y esperar a que comience a hervir para agregar el arroz. Esperar a que seque, tapar por 20 minutos o hasta que el arroz esté cocido y listo.