



Merkén SpA

ARROZ CON CHORITOS

RECETAS 

Ingredientes:

- 2 tazas de arroz
- 1 kilo de choritos
- ½ cebolla picada en brunoise
- 1 trozo de pimentón verde
- 1 trozo de pimentón rojo
- 1 diente de ajo
- 1 zanahoria
- 3 cucharadas de aceite
- Jugo de limón, comino, sal, pimienta y perejil picado



Merkén SpA

RECETAS 

Preparación:

Calentar el aceite y sofreír la cebolla, ajo y pimentones cortados en juliana y zanahoria en Vichy. Sazonar y aliñar. Agregar el arroz y marcar hasta que esté gran parte de los granos transparentes. Agregar el agua hirviendo y los choritos junto con el limón. Cocinar a fuego lento por 25 minutos. Servir y agregar perejil .