



Merkén SpA

Ingredientes:

- 1 Taza de arvejas partidas remojadas en agua tibia durante un par de horas
- 125 grs. carne de res picada o molida
- 1 longaniza (seca)
- 1 taza surtida de choclo, zanahoria, porotos verdes y arvejas (frescos o congelados)
- 1 tomate pequeño cortado en trocitos
- $\frac{1}{4}$ pimentón rojo picado
- $\frac{1}{2}$ cebolla picada
- 1 taza arroz
- 2 huevos cocidos y rallados o picados
- 1 cucharada de ají de color
- 2 cucharadas de albahaca fresca picada
- 2 litros de agua
- 8 cucharadas de aceite
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de orégano
- 1 pizca de pimienta

Arvejas guisadas

RECETAS 



Merkén SpA

Preparación:

1. Lavar y poner a remojar las arvejas en abundante agua hirviendo por un par de horas, lavar y reservar.
2. En 4 cucharadas de aceite sofreír ajos, cebolla y pimentón.
3. Cuando la cebolla empiece a blanquear, añadir la carne picada o molida y continuar sofrriendo a fuego medio hasta que la carne se cocine.
4. Añadir la longaniza picada, mezclar y dejar unos minutos que los sabores se mezclen.
5. Incorporar el tomate picado. Mezclar. Dejar unos minutos que los sabores se mezclen.
6. Agregar el surtido de choclo, zanahoria, porotos verdes y arvejas. Mezclar. Sofreír para que se integren los sabores.
7. Agregar las arvejas partidas, previamente remojadas y coladas. Mezclar y agregar la albahaca picada, orégano y pimienta a gusto.

RECETAS 