

Creador: karmela **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

los calamares son de lata

Descripción:

cocer el arroz con aceite y sal mientras se hace rehogar la cebolla cuando este dorada añadir el arroz escurrido y seguidamente mezclar con la lata de calamares y listo

Ingredientes para 1 persona :

- 1 tacita de arroz blanco
- - Aceite - Sal
- 1 cebolla pequeña
- 1 lata calamares en su tinta

Preparación:

Paso 1

cocina rapida