

ARROZ CON HIGADITOS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Es la primera vez que hago la receta estaba de vicio

Ingredientes para 2 personas :

- 400 gr de higaditos de pollo
- 100 gr de arroz
- 1 tomate
- aceite de oliva
- perejil
- azafrán
- pimienta blanca
- 1 tacita de vino blanco

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Limpiar los higaditos y cortarlos. Cortar en trocitos pequeños el tomate echarlos en una sartén con aceite de oliva sofreír un poco y echar los higaditos, hasta que estén dorados, echar el vino blanco dejar 5 minutos a fuego medio y echar el arroz. Remover y echar lo correspondiente en agua, echar las especias. Dejar hasta que el arroz esté listo.

Paso 2

No sobro nada