Arroz Velilla

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

Creador: Javier Alcalde **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Se puede usar cualquier tipo de carne. Los anacardos se pueden cambiar por avellanas, cacahuetes, nueces etc. Siempre y cuando sean sin sal

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 3 tazas de Arroz vaporizado
- 200 grs de Bacón ahumado
- 200 grs de Carne picada mixta
- 150 grs de Anacardos
- 3 dientes de Ajo
- Tomillo
- Curry
- Perejil
- Canela
- Aceite
- Sal

Preparación:

Paso 1
Cocemos el arroz y reservamos.

Paso 2
Doramos los ajos, una vez dorados echamos la carne picada sazonada, cuando tengamos la carne bien doradita añadimos el bacón, los anacardos, el tomillo, el perejil, la canela y pochar unos 2 minutos.

Paso 3
Una vez pasado este tiempo se va añadiendo el arroz poco a poco, sin dejar de remover. Seguidamente echaremos el curry sin quitar del fuego y removeremos hasta que esté todo bien mezclado. Quitar del fuego y

servir.