

# ARROZ CON HIGADITOS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** karmela



**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 este listo.

### Paso 2

No sobro nada