

# patatas con arroz a la extremeña



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

**Creador:** karmela **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

se frie la cebolla y los pimientos y seguidamente reogamos las patatas y añadimos la longaniza y añadimos el agua y el arroz y 20 minutos a fuego lento

## Ingredientes para 1 persona :

- 2 patatas medianas
- un puñado de arroz
- 3 trozos longaniza
- - Aceite - Sal
- 1cucharada pimentón dulce
- -1 cebolla mediana -dos dientes de ajo
- medio pimiento rojo
- medio pimiento verde
- 1 pastilla de avecrem
- 1 hoja de laurel

## Preparación:

### Paso 1

este plato admite morcilla y esta riquísimo para días de frío