patatas con arroz a la extremeña

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

Creador: karmela **Recetizador:** Mari Nieves Gó

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 riquisimo para dias de frio