

arroz caldoso con longaniza y verduras



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

Creador: karmela **Recetizador:** Davianach



Descripción:

se rehoga la cebolla y los pimientos y se añade la longaniza, se añade el arroz el agua, un machado de ajo y perejil y la media pastilla añadimos el agua y cocemos

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 1 persona :

- un puñado de arroz
- pimiento verde y rojo
- 1/2 cebolla
- ajo y perejil
- unos trozos de longaniza
- Media pastilla de alicante

Preparación:

Paso 1

esta muy rico y es una forma distinta de comer arroz