

Chef Pepín



Recetas del Chef Pepín

ARROCES:

ARROZ JARDINERO

INGREDIENTES:

- 2 Cucharadas de aceite vegetal
- 1 Cebolla mediana entera
- 1½ Taza de arroz
- 3½ Tazas de agua
- 2 Cubitos sabor a pollo
- 1 Sobre de Sazón completa con cilantro, achote, ajo y cebolla
- 1 Lata (14 onzas) de Vegetales mixtos

PREPARACION:

Disuelve los cubitos de jamón y la sazón en el agua.

Utilizando una arrocera, coloca todos los ingredientes.

Revuélvelos bien, tapa y enciende la arrocera.

Una vez que la arrocera suene, saca la cebolla.

Revuelva bien con un tenedor y tápala para que siga calentando, hasta que puedas servirlo.