



Guiso de cerdo y arroz



Hernan Diego Martin @hernito73

CABA

Ingredientes

300 gr carne de cerdo

2 zanahorias

1 tomate

1 cebolla

3 dientes ajo

1 taza arroz

1 lata puré de tomate

sal

pimienta

azúcar

comino

Paso a paso

- 1 Cortar en pequeños trozos la carne y ponerla a dorar en una olla, sin ningún aceite, que se cocine con su grasa
- 2 Cuando este completamente dorada retirarla y reservar.
- 3 Incorporar en la misma olla la zanahoria. la cebolla y el tomate troceados además de los ajos pelados y cocinar hasta que la cebolla se transparente
- 4 Vuelve a colocar el cerdo (si quieres retira los ajos) incorpora el puré de tomate, sal pimienta, una pizca de azúcar y el comino
- 5 Cocina a fuego bajo hasta que este hirviendo, es cuando pones el arroz a cocinar.
- 6 Siempre revolviendo para que no se pegue al fondo de la olla.
- 7 Cuando el arroz ya esta a punto corriji la sal y serví



Ahora, ¡Envía una foto del plato terminado! A Hernan Diego Martin le encantará ver cómo quedó.

<https://cookpad.com/ar/recetas/5853467>

<https://cookpad.com/ar/recetas/5853467>