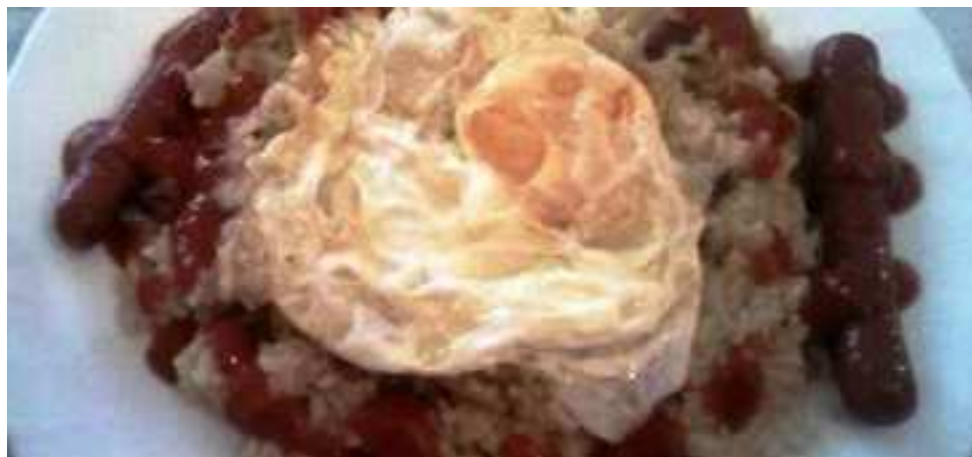


Receta de Arroz Con Tomate Huevo Y Salchichas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, quiero dar las gracias a tod@s los seguidor@s de este blog de recetas, vuestros comentarios y apoyo me animan para seguir adelante, hoy os dejo una receta muy fácil y rica que a much@s les encantará.

Ingredientes

- Arroz largo (una taza por persona)
- Jamón serrano en taquitos (sobre 200grs)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Aceite de oliva
- Pastilla de Avecrem
- Sal
- Huevos (uno o dos por persona)
- Salchichas
- Tomate frito

Modo de Preparación

1. En una cacerola poner un poco de aceite y refreír la cebolla y los ajos bien picaditos
2. Echar los taquitos de jamón y dejar que se refrían un poquito
3. Añadir el arroz y remover bien, dejar que se refría un poco y añadir la pastilla de Avecrem, un poco de sal y agua suficiente para que se cueza el arroz
4. Una vez cocido el arroz, apartar y escurrir el exceso de agua si lo hubiera
5. Freír los huevos y las salchichas y poner sobre el arroz
6. Rociarlo con tomate frito a vuestro gusto y....buen provecho!!!