

Receta de Judías Verdes con Arroz

06 Feb 2018



Buenos días a tod@s, la receta de hoy es muy sencilla de preparar para tod@s aquell@s que no se les de muy bien la cocina este plato de **Judías Verdes con Arroz** resulta muy económico y fácil de preparar y además queda muy rico.

Ingredientes

- Judías verdes congeladas (200grs)
- Cebolla (una mediana)
- Arroz (100grs para dos personas)
- Aceite de oliva (dos cucharadas)
- Mantequilla (una cucharada)
- Pimentón dulce (una cucharadita)
- Sal (una cucharadita pequeña)

Modo de Preparación

1. Lavar ligeramente las judías y reservar en un plato o fuente
2. Cortar la cebolla en trocitos pequeños
3. Lavar el arroz para quitarle el almidón, colarlo y mezclarlo con la cebolla
4. En una cacerola poner dos vasos de agua, echar un poco de sal y el aceite de oliva, y cuando empiece a hervir, echar el arroz con la cebolla y dejar hervir unos diez minutos
5. Escurrir el arroz
6. En una sartén, deshacer la mantequilla, añadir el pimentón, las judías verdes y el arroz con la cebolla, mezclar bien y dejar al fuego unos cinco minutos más, removiendo para que se mezclen bien los sabores, ajustar la sal
7. Servir a continuación y....buen provecho!!!