

Arroz Rojo

Toplam 26 dk

Hazırlık · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~202 kcal

Açılış 5/10

Arroz rojo, pirinci domates ve sarımsakla pişirerek parlak renkli ve tane tane bir Meksika pilavı yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Domates püresi
- 2 diş Sarımsak
- 2 su bardağı Su

Yapılış

1. Pirinci yağda 3 dakika çevirin.
2. Domates püresi ve suyu ekleyin.
3. Pilavı 15 dakika pişirip demlendirin.

PÜF NOKTASI

Pirinci önce hafif kavurmak tane tane doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında kızartı veya taco ile servis tabağında sunun.