



Arroz con Atún



Qué necesitamos:

- Salsa de Tomate Fruco® para acompañar el arroz
- ½ cebolla cabezona pequeña finamente picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 lata de atún en aceite
- 1 taza de arroz
- 2 tazas de agua
- Sal al gusto
- ¾ de taza de arveja verde fresca
- 2 cucharadas de aceite
- 1 taza de papa en fósforo

Preparémoslo juntos:



Calentamos el aceite y sofreímos la cebolla junto con el ajo por 3 minutos. Agregamos el atún y continuamos sofrriendo por 2 minutos más. Adicionamos el arroz, mezclamos muy bien todo y dejamos dorar. Agregamos el agua, la sal, las arvejas y revolvemos todo. Dejamos que el agua se evapore hasta que el arroz seque, bajamos el fuego y continuamos la cocción por 20 minutos más.

Para terminar agregamos las papas fosforito y mezclamos todo con ayuda de un tenedor.

Servimos el arroz acompañado con Salsa de tomate Fruco®

En toda Colombia el arroz es con Fruco®!

Descubre una receta nueva todos los días en www.fruco.com.co