

# Arroz Brasileño

## Módulo I. Cocina Latinoamericana



### Ingredientes

- |                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| • Arroz grano largo Americano | 100 g         |
| • Camarones                   | 50 g          |
| • Ensalada de verduras        | 75 g          |
| • Pimientos                   | 1 tira picada |
| • Ajo                         | 1 picado      |
| • Leche de coco               | 165 ml        |
| • Caldo de pollo              | 1 cubito      |
| • Perejil                     | ½ cucharadita |
| • Aceite                      | 2 cucharadas  |
| • Sal, Pimienta, Orégano      | Al gusto      |

### Preparación

- Colocar el aceite en una olla para sofreír y condimentar el ajo, camarones, verduras, pimentones y perejil.
- Disolver en una cucharada de agua caliente el cubito de caldo de pollo y agregarla a la mezcla anterior.
- Añadir el arroz revolviendo para que no se pegue y enseguida agregar una taza de agua hervida y la leche de coco.
- Tapar el arroz y dejarlo a fuego bajo por 25 min.

**MÁS**  
POR MENOS

