

ARROZ ATOLLAO DE CARNE

Por Jorge Rausch

¡Alista tus ingredientes, aprende y disfruta en familia!



- 2 tazas de arroz arborio (se puede sustituir por arroz parborizado).
 - ½ taza de vino blanco.
 - 3 tazas de caldo de pollo caliente mezclado con una cucharadita de color o una cucharadita de aceite de achiote.
 - 1 cebolla cabezona.
 - 1 diente de ajo.
 - 3 cucharadas de mantequilla.
 - 1 cucharadita de color.
 - 2 tazas de hogao.
 - 500 gramos de sobrebarriga troceada.
 - 2 chorizos tajados y cocinados en una sartén.
 - ½ taza de arvejas dulces.
 - ½ taza de zanahoria en cubitos cocida.
- 1 plátano en cubitos fritos.
 - Perejil.
 - Sal al gusto.