

# Arroz rojo sureño

Tiempo de preparación: 5 min

Tiempo de cocción: 25 min

Porciones: 4

Tamaño de la porción:

1/2 taza



## Ingredientes

- 1 taza de arroz de grano largo
- 2 cucharadas de mantequilla
- ½ cebolla mediana picada
- ½ pimiento rojo picado
- ½ pimiento verde picado
- ½ cucharadita de tomillo seco
- ¼ a ½ cucharadita de hojuelas de pimienta roja
- ¼ taza de pasta de tomate
- Sal y pimienta a gusto

## Instrucciones

1. Cocine el arroz de acuerdo a las instrucciones que aparecen en el paquete. Reserve el arroz cocido.
2. En una sartén a fuego medio, derrita la mantequilla.
3. Sofría la cebolla y los pimientos durante 5 minutos o hasta que estén blandos.
4. Agregue el tomillo, las hojuelas de pimienta y la pasta de tomate.
5. Añada el arroz cocido. Mezcle bien hasta que todo el arroz se haya vuelto rojo.
6. Retire del fuego y sazone con sal y pimienta a gusto.
7. ¡Sirva el arroz caliente y disfrútelo!



Public Health

Este material fue financiado por el Programa de Asistencia Nutricional Suplementaria del USDA - SNAP.  
Esta institución es un proveedor de igualdad de oportunidades.

