



Arroz pilaf

Ingredientes:

2 dientes de ajo

100 gr. de bacon

100 gr. de piñones

1 taza de arroz

2 tazas de caldo

2 ramas de romero

sal

Rehoga en una sartén con un poco de aceite el ajo y el bacon picados.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Cuando el bacon esté crujiente, añade el arroz y rehoga hasta que suene como arena.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Añade el caldo y el romero y deja hervir 18 minutos a fuego lento destapado.



Retira del fuego, tapa al menos 10 minutos y sirve.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>
