

Arroz a la americana



Ingredientes:

200 gramos de arroz.
1 pimiento rojo.
2 dientes de ajo.
1 tomate.
16 salchichas tipo coctel pequeñas.
300 gramos de bacon ahumado en trozo.
caldo de pollo.
6 cucharadas de aceite.
sal.

Preparación:

Para nuestro arroz a la americana empezaremos sofriendo el pimiento cortado en tiras en una cazuela baja y ancha con el aceite caliente. Añadimos el ajo cortado en trocitos y por último el tomate.

Cuando este el sofrito hecho, añadimos el bacon cortado en dados y sofreimos unos minutos.

A continuación incorporamos las salchichas pequeñas.

Añadimos el arroz, freimos unos segundos, añadimos el caldo (2 medidas por cada una de arroz) y ponemos el punto de sal cuando el arroz comience a hervir.

Dejamos cocer unos 18 minutos y sacamos la cazuela del fuego, dejando reposar unos 5

Arroz a la americana

minutos destapado antes de servir.

Y ya tenemos nuestro arroz a la americana.