



Arroz mexicano con Fideos

Arroz mexicano con Fideos Doria

Ingredientes

- 1 paquete de fideos Doria por 250 gr
- 500 gr de arroz
- 3 cebollas cabezonas blancas picadas
- 1 pimentón rojo picado
- 1 ramita de perejil fresco picado
- 1000 gr de carne molida
- 3 tomates chonto picados
- 200 gr de arveja desgranada
- Color al gusto
- Sal al gusto
- 1 diente de ajo
- Nachos o totopos al gusto

Preparación

1. Para preparar el arroz hacemos un sofrito con la cebolla, el ajo y los Fideos Doria. Adicionamos el agua, las arvejas, el pimentón, el color y el arroz, rectificamos sal y dejamos cocinar.
2. En un sartén sofreímos la carne molida con el tomate y el perejil, agregamos sal al gusto.
3. Cuando tengamos las dos preparaciones listas, en un recipiente grande mezclamos el arroz con la carne y servimos inmediatamente.
4. Decoramos con un poco de perejil picado y acompañamos con totopos o nachos.

Acompañamiento:

Nachos o totopos.