

LA RECETA DE HOY



Arroz tapado

Ingredientes

- 3 tazas de arroz cocido
- 500gr de carne molida
- 1 cebolla pequeña
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de pimentón
- 2 cucharadas de aceite
- 2 tomates
- Sal y pimienta
- Aceitunas a gusto
- Cilantro o perejil picado

Preparación

En una olla, freír la cebolla picada finalmente junto con el ajo y el pi-

mentón picados. Cuando la cebolla esté transparente, agregar la carne molida y cocinar por 10 minutos. Luego, agregar los tomates picados y salpimentar y cocinar por dos minutos más. Sumar las aceitunas y apagar el fuego. Para servir el plato, humedecer un molde y agregar dos cucharadas de arroz. Apretar bien, luego seguir con la carne y terminar con más arroz, bien compacto. Por último, dar vuelta en un plato y servir con cilantro o perejil.

EL TIEMPO

Concepción | Hoy

07:00/ 10°

12:00/ 11°

16:00/ 12°

20:00/ 9°



Chubascos

Mañana

Min/9° | Max/13°



Parcial

Indice Radiación

Indice 1

Riesgo Bajo

EMERGENCIAS

Ambulancias	131
Bomberos	132
Carabineros (emergencias)	133
PDI	134
Fonodrogas	135
Socorro Andino	136
Información Policial	139
Fonoacción Sernac	143
Fono Niños	147
Conaf	130
Violencia de género	144
Delitos Sexuales	225657425
Alcohólicos Anónimos	227771010

LECTOR CHEF: Envíanos tu receta favorita a redaccion@hoyxhoy.cl, acompañada por una foto de la elaboración respectiva.