

## 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.

**LECTOR CHEF:** Envíanos tu receta favorita a [redaccion@hoyxhoy.cl](mailto:redaccion@hoyxhoy.cl), acompañada por una foto de la elaboración respectiva.

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