

Receta de Revuelto de Arroz con Magro y Salchichas

22 Abr 2014



Buenos días para todos, hoy sábado os voy a dejar esta receta, que es otra de las muchas maneras de cocinar el arroz, espero que os guste este **Revuelto de Arroz con Magro y Salchichas** y lo preparéis en casa.

Ingredientes

- Arroz largo (una taza por persona)
- Magro de cerdo en trocitos (150grs.)
- Salchichas frescas (150grs.)
- Chorizo fresco de freír (150grs.)
- Jamón cocido en tacos (150grs.)
- Un pimiento verde
- Huevos (cuatro o cinco)
- Aceite, sal y orégano

Modo de Preparación

1. Poner a cocer el arroz con sal y un poco de orégano, cuando esté cocido, escurrir y pasar por el grifo de agua fría
 2. En una sartén con aceite caliente freír el magro, las salchichas ,el chorizo y el pimiento verde, todo bien troceadito
 3. Cuando esté todo bien refrito añadir los tacos de jamón cocido y dejar un rato
 4. Preparar una tortilla francesa con los huevos, partir en trocitos y añadir al sofrito
 5. Quitar un poco de aceite, si vemos que tiene mucha grasa, y añadir el arroz antes cocido
 6. Remover bien todo para mezclarlo
 7. Servir caliente y...buen provecho!!!
-