

Arroz Con Jaibas

Scaldare l'olio in una casseruola, unire gli spicchi d'aglio e farli dorare; eliminarli e aggiungere il riso. Farlo tostare e dopo unire la cipolla e la menta pulita. Aggiungere l'acqua necessaria a coprire il riso e sale. Coprire la casseruola e cuocere su fuoco lento finché il riso risulta al dente aggiungendo se necessario altra acqua calda. Nel frattempo sbriciolare la polpa di granchio e condirla con sale e pepe; unirli al riso quando questo è cotto. Lasciar riposare 15 minuti prima di servire.

Ingredienti

350 G Riso
200 G Polpa Di Granchio
3 Spicchi Aglio
1 Cipolla
1 Manciata Menta
4 Cucchiari Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Luogo: Messico.