



## Ingredientes

### Arroz:

Arroz, crudo  
Sal de mesa  
Mantequilla  
Agua

**450 g**  
**5 g**  
**15 g**  
**720 ml**

### Frijoles:

Frijoles, secos  
Aceite de cocina  
Ajo, finamente picado  
Cebolla, en juliana  
Hoja de laurel  
Pimienta  
Sal de mesa

**200 g**  
**20 ml**  
**10 g**  
**110 g**  
**1 unidad**  
**5 g**  
**5 g**

# Arroz Com Feijao

Brazil | Fácil | 8-10 horas | 8 raciones | Sopa



## Herramientas y equipos

- ~ Olla o cazuela de acero inoxidable
- ~ Sartén de acero inoxidable
- ~ Colador
- ~ Bol



## Pasos

### Preparación del arroz:

- 1 Añadir mantequilla y sal en una olla o cazuela.
- 2 Saltear el arroz, y añadir agua hasta cubrir el arroz.
- 3 Dejar hervir hasta que el arroz esté al punto.

### Preparación de los frijoles:

- 4 Lavar los frijoles y remojar en agua entre ocho y diez horas.
- 5 Cocinar hasta que los frijoles estén blandos.
- 6 Calentar aceite en una sartén hasta 120-140°C (no exceder los 180°C).
- 7 Añadir ajo y cebolla en la sartén.
- 8 Saltear hasta que el color sea dorado o transparente.
- 9 Añadir 15 g de frijoles cocinados, y aplastar formando un puré.
- 10 Condimentar con sal y pimienta, cocinar durante unos minutos y añadir la mezcla a la olla con los frijoles.
- 11 Cocinar con una hoja de laurel hasta que la sopa se vuelva cremosa.
- 12 Servir caliente con arroz.