



Recette

BŒUF AU RIZ ESPAGNOL



INGRÉDIENTS

- 1/2 c. à table d'huile
- 1 livre de bœuf haché
- 1 piment vert haché
- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 1/2 tasse de riz à grains longs non cuit
- 1 boîte de champignons tranchés
(conserver le jus et y ajouter 2 tasses d'eau)
- 2 c. à thé de poudre de chili
- Pincée de sel
- Poivre au goût
- 1 boîte de conserve (14 onces) de tomates en cubes
- 3/4 tasse de pois congelés

PRÉPARATION

1. Chauffer le four à 350°F
2. Dans un chaudron, chauffer l'huile, y cuire le bœuf, ajouter le piment, l'oignon et l'ail et cuire 3 minutes.
3. Ajouter le riz, la poudre de chili, sel, poivre, les champignons, les tomates et le jus des champignons avec eau.
4. Cuire au four environ de 35 à 40 minutes.
5. Ajouter les pois congelés 5 minutes avant la fin.