

Receta de Arroz con salchichas Boricua

El famoso arroz con salchichas es uno de los platos más deliciosos y populares en los hogares puertorriqueños, debido a lo fácil que resulta su preparación. Así como también **este plato es muy sustancial** porque puede ser preparado para un almuerzo o una cena y resulta una alternativa perfecta para servirlo como acompañante de guisos de carnes, vegetales, etc.

Si estás interesado en aprender a hacer esta receta con ese particular sabor boricua que te hará vivir una experiencia mágica con la explosión de sabores que sentirás al degustarlo, te sugerimos que **no dejes de leer este artículo**. Además de que te enseñaremos cómo prepararla, te brindaremos algunos trucos o consejos que harán que tu arroz con salchicha sea único e incomparable.

[Descargar Receta Gratis](#)

¿Cómo hacer arroz con salchichas?

La gastronomía puertorriqueña se caracteriza principalmente por presentar en todo sus platos aderezos muy particulares que le otorgan ese sello único e incomparable. Siendo este el caso de una de sus más populares recetas, el arroz con salchichas, que por su sencillez **resulta una propuesta sencilla** para degustar en cualquier comida.

Información Nutricional

- 📄 **Categoría: Plato principal**
- 👁️ **Cocina: Puerto Rico**
- 🕒 **Preparación: 60 minutos**

4. **Cocción: 30 minutos**
5. **Calorías: 450 Kcal**
6. **Raciones: 5 personas**

Pasos para hacer Receta en Estados Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

Ingredientes:

- 2 latas de salchichas de pollo picadas en trozos medianos
- 2 tazas de arroz blanco
- Un puño de cilantro bien picado
- 2-3 cucharadas de aceite vegetal
- 2-3 cucharadas de sofrito
- 1 cucharada pequeña de sazón
- 2 tazas y media agua

Preparación:

- Colocar a calentar en un caldero una cucharada de aceite en conjunto del sofrito con las salchichas para que se doren y se cocinen un poco por ambas caras. Una vez estas salchichas estén doradas, agregar el cilantro, sazonar y mezclar todo hasta que se integre muy bien y dejar cocinar por unos 5 a 6 minutos aproximadamente.
- Luego de que pase este tiempo, añade las tazas de arroz y deja que se sofría un poco hasta que se adopte la

tonalidad anaranjada del guiso de las salchichas. Cuando se llegue a este tono, agregar el agua y dejar cocinar a llama alta hasta que empiece a hervir.

- En el momento de que suelte el primer hervor, bajar la llama al mínimo y tapar el caldero hasta que el agua se evapore por completo, este proceso durará aproximadamente de unos 15 a 20 minutos. Por último, una vez que pase este tiempo el arroz estará listo para servir.
- ¡Que tengas buen provecho!.

Recomendaciones

Para que esta receta de arroz con salchichas sea todo un éxito, el secreto está en el tiempo de cocción y la cantidad de agua, ya que si es mucha la consistencia se vuelve muy pegajosa. Debido a esto, se recomienda que en esta receta **no se destape el caldero** después de que hierva por se liberara todo el vapor de agua y se necesitara agregar más y esto ocasionará que el arroz no quede suelto.

¿Sabías qué?

Las salchichas son uno de los alimentos más usados en la gastronomía debido a su agradable sabor y lo versátil que resulta a la hora de originar recetas. Así como también de que se dice que este alimento **es uno de los más antiguos** que existen, además de que hoy en día son mayormente consumidos en el mediterráneo y muy adoptado en la gastronomía del continente Europeo.

Recetas relacionadas

[Receta de Chuletas a la jardinera Puertorriqueña](#)

Las chuletas a la jardinera es una receta muy exquisita que guarda su origen en Puerto Rico, que puede ser preparada en cualquier época del año, sin necesidad de ser un gran experto en la cocina, pero en fechas decembrinas ...

[Leer Más](#)

[Cuál es la crema de leche y cómo puedes prepararla en casa](#)

La crema de leche es también conocida como la popular nata, una preparación de leche que usualmente se necesita para juntar algunas recetas, en su mayoría postres, resulta ser uno de los esenciales en la cocina de cualquier repostería, ya ...

[Leer Más](#)

[Receta de Pollo guisado Boricua](#)

Si buscas una alternativa con la que sorprender a todos en casa, no pierdas de vista esta receta de pollo guisado, un plato succulento que admite variedad de acompañantes, es sencillo de preparar y la fusión de ingredientes involucrados en ...

[Leer Más](#)

[Receta de Ensalada de papas boricua estilo Puerto Rico](#)

Las ensaladas de papas boricuas siempre son un buen acompañante para casi cualquier comida, ya sea que las consumas solas o como un platillo adicional en el almuerzo, este tipo de ensalada se consume al momento, aunque también puede servirse ...

[Leer Más](#)

[Receta de Camarones a la criolla Boricua](#)

Los camarones a la criolla son un delicioso plato puertorriqueño que tiene la capacidad de dejar con esas ganas de más a todo aquel que tiene el privilegio de probarlo. Además, este plato es muy sustancial e incluso altamente nutritivo, ...

[Leer Más](#)

[Cómo hacer Guiso de bacalao](#)

El bacalao se clasifica como uno de los alimentos más consumidos en la isla puertorriqueña y tiene la gran cualidad que puedes ser preparado de distintas maneras. Aunque uno de los platillos más populares en esta isla que contienen este

...

[Leer Más](#)