

Riz à l'Espagnol

Ingrédients :

- 1 lb de bœuf haché
- $\frac{3}{4}$ de tasse d'oignon haché
- $\frac{1}{2}$ poivron vert haché
- 1 branche de céleri haché
- 1 gousse d'ail haché
- 1 c. table d'assaisonnement au chili
- 4 tasses de jus de légumes
- 1 tasse de riz à grains longs
- $\frac{1}{2}$ c. thé de sel



Dans une casserole, faire revenir le bœuf.

Ajouter les légumes et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Ajouter les assaisonnements et le reste des ingrédients.

Amener à ébullition.

Couvrir et laisser mijoter 20 à 30 minutes.