



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
5



Tiempo:  
30 minutos

## Información Nutricional

Energía:	426 Kcal
Proteínas:	19.4 g
Grasa Total:	9.0 g
Colesterol:	40.8 mg
H. de Carbono:	63.6 g
Fibra Dietética:	2.40 g
Sodio:	496 mg

## ARROZ TROPICAL

### Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite
- 300 g de Pulpa de cerdo cortada en cubos pequeños
- Pimienta a gusto
- 2 Tazas de arroz
- 1 ½ Taza de agua hirviendo
- 1 Tableta de caldo de costilla MAGGI®
- ½ Taza de jugo de tarro de piña en conserva
- 5 Rebanas de piña en conserva
- 1 Taza de arvejas congeladas

### Preparación

1.- Calienta una cacerola con las dos cucharadas de aceite indicado, agrega los cubos pequeños de cerdo y saltea durante unos minutos removiendo de vez en cuando hasta dorarlos por todos sus lados. Condimenta con un toque de pimienta a gusto, agrega el arroz y calienta hasta que tome temperatura.

2.- Vierte de una vez el agua hirviendo y condimenta con la tableta de caldo de costilla MAGGI® previamente desmenuzada. Revuelve y agrega el jugo de piña y los trozos de esta misma. Revuelve nuevamente y agrega la taza de arvejas.

3.- Cocina tapado a fuego bajo y sobre un tostador durante 20 minutos aproximadamente hasta cocer completamente el arroz. Una vez listo, retira del fuego, remueve y sirve de inmediato.