



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.