



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
6



Tiempo:  
25 minutos

## Información Nutricional

Energía:	151 Kcal
Proteínas:	2.2 g
Grasa Total:	11.5 g
Colesterol:	32.8 mg
H. de Carbono:	9.3 g
Fibra Dietética:	0.00 g
Sodio:	424 mg

## CONSUMÉ FLORETTE

### Ingredientes

- 2 Cucharadas de mantequilla
- 2 Puerros cortados en rodajas
- ½ Cebolla cortada en cuadritos
- 5 Tazas de agua caliente
- ¼ Taza de arroz
- 1 Tableta de caldo de carne MAGGI®
- 1 Cucharada maicena
- 1 Tarro chico de crema NESTLÉ® (157 g)
- 2 Cucharadas queso rallado
- Sal y pimienta a gusto

### Preparación

1.- Calienta una cacerola con la mantequilla indicada, agrega los puerros y la cebolla cortada en cuadrillos, saltea durante 2 minutos removiendo de vez en cuando. Una vez lista, vierte las cinco tazas de agua caliente y revuelve.

2.- Agrega la tableta de caldo de carne MAGGI® desmenuzada y el arroz poco a poco, revuelve y condimenta con sal y pimienta a gusto. Cocina a fuego medio durante 8 a 10 min. hasta cocer el arroz al dente.

3.- Luego, disuelve la maicena en un poco de agua y agrega de una vez a la cacerola. Cocina revolviendo constantemente durante 2 minutos. Retira del fuego y agrega la crema NESTLÉ®, revuelve hasta homogenizar y una vez lista sirve de inmediato espolvoreada con queso rallado.