



Dificultad:
Baja



Porciones:
7



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	266 Kcal
Proteínas:	4.6 g
Grasa Total:	2.0 g
Colesterol:	5.3 mg
H. de Carbono:	54.5 g
Fibra Dietética:	2.00 g
Sodio:	348 mg

ARROZ CON PASAS AL JEREZ

Ingredientes

- 1 Cucharada de aceite
- 2 Tazas de arroz de grano largo
- 2 ½ Tazas de agua hirviendo
- ½ Taza de jerez
- 1 Tableta de caldo de verduras MAGGI®
- ¼ Taza de pasas corinto
- 2 Zanahorias peladas y picadas en palitos
- 1 Cebollín cortado finamente
- Pimienta a gusto

Preparación

1.- En una olla a fuego medio calienta el aceite y agrega el arroz, cocina durante unos minutos hasta que tome temperatura. Vierte de una vez el agua indicada y el jerez. Condimenta con la tableta de caldo de verduras MAGGI® previamente desmenuzada y revuelve.

2.- Agrega las pasas, zanahoria y el cebollín cortado finamente. Agrega un toque de pimienta a gusto y cocina a fuego bajo, tapado y sobre un tostador durante 20 minutos aproximadamente hasta cocer completamente. Una vez listo, retira del fuego, revuelve y sirve de inmediato.

Sugerencia

Puedes acompañar esta preparación carnes o pescados preparados como más te guste, idealmente guisados o al horno.