



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	340 Kcal
Proteínas:	6.8 g
Grasa Total:	3.4 g
Colesterol:	0.0 mg
H. de Carbono:	6.6 g
Fibra Dietética:	1.60 g
Sodio:	404 mg

ARROZ ARABIA

Ingredientes

- 2 Cucharada de aceite
- 1 Taza de fideos cabellos de ángel
- 2 Tazas de arroz grano largo
- 1 Diente de ajo
- 4 Tazas de agua caliente
- 1 Tableta de caldo de gallina MAGGI®
- Orégano y pimienta a gusto
- Perejil o cilantro picado fino

Preparación

1.- Calienta una sartén con solamente una cucharada de aceite y dora los fideos cabellos de ángel por todos sus lados. Retira del fuego y reserva. Aparte calienta una cacerola con la otra cucharada de aceite con el ajo y agrega el arroz. Cocina hasta que tome temperatura y luego añade los fideos previamente dorados.

2.- Vierte de una vez el agua caliente y condimenta con la tableta de caldo de gallina MAGGI® previamente desmenuzada, un toque de orégano y pimienta a gusto. Revuelve y cocina tapado a fuego bajo y sobre un tostador durante 20 min. aprox.

3.- Una vez listo, retira del fuego y al momento de servir decora con perejil picado finamente.

