



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	353 Kcal
Proteínas:	7.3 g
Grasa Total:	10.0 g
Colesterol:	0.8 mg
H. de Carbono:	57.0 g
Fibra Dietética:	1.70 g
Sodio:	476 mg

ARROZ GUISADO AL TUCO

Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite
- 1 Diente de ajo picado fino
- 1 Zanahoria pelada y cortada en cubos
- 1 Puerro rebanado
- 1 Zapallo italiano cortada en cubos
- 2 Tazas de arroz grano largo
- 4 Tazas de agua caliente
- 1 ½ Tarro de TUCO pollo MAGGI®
- Orégano y comino a gusto

Preparación

1.- Calienta una cacerola con el aceite indicado y agrega el ajo, cocina a fuego medio hasta dorarlo levemente. Agrega de una vez la zanahoria y el puerro rebanado, cocina durante unos 20 segundos revolviendo de vez en cuando.

2.- Agrega los zapallitos italianos cortados en cubos con las dos tazas de arroz, cocina hasta que el arroz tome temperatura. Vierte el agua caliente de una vez y condimenta con un toque de orégano, comino y pimienta a gusto, agrega solamente un toque de sal.

3.- Agrega el tarro de salsa TUCO pollo MAGGI y revuelve, cocina tapado a fuego bajo y sobre un tostador durante 20 a 25 min. hasta cocer el arroz completamente. Una vez listo, revuelve y sirve de inmediato.

Nota

Se recomienda acompañar este arroz con filetitos de pollo o carne preparados como más te guste.