



## ARROZ A LA PAISANA

### Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite
- 1 Cebolla picada de pluma fina
- 100 g de Panceta cortada en trocitos
- 2 Tazas de arroz
- 5 Tazas de agua caliente
- 1 Tableta de caldo de verduras MAGGI®
- Pimienta y orégano a gusto

### Preparación

1.- Calienta una cacerola con las dos cucharas de aceite y sofríe la cebolla con la panceta durante unos segundos removiendo de vez en cuando. Una vez que esté levemente dorada agrega el arroz y cocina hasta que tome temperatura.

2.- Vierte de una vez el agua caliente y agrega la tableta de caldo de verduras MAGGI® previamente desmenuzada, condimenta con un toque de pimienta y orégano y remueve. Cocina tapado y sobre un tostador a fuego bajo durante 20 minutos hasta cocer el arroz completamente.

3.- Una vez listo, retira del fuego y acompaña con algún trozo de pescado o pollo como sea tu preferencia y una fresca ensalada a base de tomates.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
6



Tiempo:  
30 minutos

### Información Nutricional

Energía:	356 Kcal
Proteínas:	9.3 g
Grasa Total:	13.0 g
Colesterol:	14.0 mg
H. de Carbono:	45.6 g
Fibra Dietética:	0,7 g
Sodio:	598 mg