



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 |