



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	318 Kcal
Proteínas:	5.3 g
Grasa Total:	6.6 g
Colesterol:	0.0 mg
H. de Carbono:	56.8 g
Fibra Dietética:	1,3 g
Sodio:	587 mg

ARROZ AL CURRY ESTILO THAI

Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite
- 2 Dientes de ajo cortados finamente
- 1 Pimentón cortado en cubos pequeños
- 2 Tazas de arroz
- 2 Cebollines cortados finamente
- 3 Tazas de agua hirviendo
- 1 Tableta de caldo de gallina MAGGI®
- 1 Cucharadita de curry en polvo
- Pimienta a gusto

Preparación

1.- Calienta una cacerola con las dos cucharadas de aceite, agrega el ajo y el pimentón rojo, sofríe durante unos segundos y agrega el arroz; remueve hasta que el arroz tome temperatura y luego agrega el cebollín cortado finamente.

2.- Vierte de una vez el agua caliente a la cacerola y condimenta con la tableta de caldo de gallina MAGGI® previamente desmenuzada, luego agrega el curry, pimienta y revuelve hasta juntar todos los ingredientes y veas que la preparación se torna de color amarillo.

3.- Cocina tapado a fuego bajo y sobre un tostador preferentemente durante 20 minutos, cuando veas que el arroz se encuentre completamente cocido retira del fuego y remueve para distribuir bien los vegetales. Una vez listo sirve de inmediato y acompaña con un trozo de pollo o pescado preparado como sea de tu gusto.