

Arroz con pimientos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/arroz-con-pimientos>

Preparación

Colocar un recipiente a fuego y cuando esté caliente agregar la mitad del aceite de girasol, verter el arroz y la cebolla, revolver hasta que el arroz esté opaco y la cebolla transparente, volcar el vino y luego el caldo con el azafrán disuelto en él. Revolver constantemente durante 15 minutos, agregar luego el queso rallado y continuar la cocción revolviendo hasta que el arroz esté cocido y cremoso.

Aparte colocar una sartén a calentar, agregar el aceite de girasol restante y las hortalizas bien picadas, saltearlas. Una vez que pierdan su rigidez retirarlas de la cocción. Servir el arroz en los platos y cubrir con las verduras salteadas y el perejil picado. Disfrute! Fuente: Recetas Natura

Ingredientes

- 1/4 taza/s Aceite de girasol
- 1 taza/s Arroz
- 1 Cebolla picada
- 1/2 vaso/s Vino blanco
- 2 taza/s Caldo de verduras
- 1 cápsula/s Azafrán
- 4 cucharada/s Queso rallado
- "Para la salsa: 1 cucharada/s Pimiento verde picado
- 1 cucharada/s Pimiento rojo picado
- 1 cucharada/s Pimiento amarillo picado
- 2 rebanada/s Zapallito redondo
- 2 rebanada/s Berenjena picadas
- 1/8 taza/s Aceite de girasol
- 1 cucharada/s Perejil picado fresco picado

Categorías

Un día normal, Vegetariana, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

