

Arroz Especiado de Manzana



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/arroz-especiado-de-manzana>

Preparación

Derrita la manteca en una cacerola a fuego medio. Agregue el arroz, la cebolla, el ajo, la manzana y las pasas. Saltee durante 3 a 4 minutos. Añada el caldo de pollo y deje hervir. Reduzca el fuego, tape y cocine a fuego lento durante 16 a 18 minutos, o hasta que el líquido se haya absorbido.

Ingredientes

- 3 cucharada/s Manteca
- 1 taza de Arroz de grano largo
- 1/2 taza de Cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 Manzana pelada y cortada en cubitos
- 1/2 taza/s Pajas Doradas
- 1/2 taza/s Caldo de pollo

Categorías

Libre de Gluten

