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 Pasas Doradas
- 1/2 taza/s Caldo de pollo

Categorías

Libre de Gluten