



ARROZ CON VEGETALES

Descubre como preparar este Arroz con vegetales para 5

5 porciones porciones / Dificultad baja / 40 minutos

INGREDIENTES

2 tazas de arroz.
1 sobre de Sazón Costillita Ahumada MAGGI®.
1 tableta de Caldo de Pollo con Tomate MAGGI®.
4 dientes de ajo cortados en láminas.
2 zanahorias cortadas en cubos.
3 cebollinos cortados finamente.
½ taza de calabaza cortada en cubos.
2 cucharadas de Pasta de Tomate MAGGI®.
4 tazas de agua caliente.
1 cucharadita de orégano.
1 cucharadita de comino.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. En una cazuela, calienta el aceite y sofríe el ajo hasta dorarlo levemente.
2. Añade la zanahoria, el cebollino, la calabaza y el arroz y continúa salteando unos minutos a fuego alto.
3. Incorpora la Pasta de Tomate MAGGI® y condimenta con una pizca de orégano y comino.
4. Disuelve la sazón Costillita Ahumada MAGGI® y la tableta de Caldo de Pollo con Tomate MAGGI®, previamente triturada, en el agua y vierte de una vez en la cazuela.
5. Rectifica el sabor con sal y remueve bien para homogeneizar los ingredientes.
6. Cocina tapado, a fuego lento, durante 20 o 25 minutos, hasta cocer el arroz completamente. Una vez listo, sirve de inmediato.