



Arroces como Acompañamiento

Ingredientes

(para 4 personas)

Ingredientes para un Arroz con caldo:

- 2 Tazas de Arroz Diana Vitamor
- 1 Cucharada de aceite Diana Ajo y Cebolla
- Pizca de sal
- 4 Tazas de caldo de verduras, pollo, carne o pescado

Ingredientes para Arroz con espinaca:

- 1/2 Taza de queso parmesano
- 2 Tazas de Arroz Diana Vitamor
- 3 Tazas de agua
- 1 Cucharada de aceite Diana Ajo y Cebolla
- 2 Cucharadas de mantequilla
- Pizca de sal
- 250 Gramos de hojas de espinaca lavada

Ingredientes para Arroz con almendras:

- 2 Tazas de Arroz Diana Vitamor
- 1 Cucharadita de Aceite Diana Vitaminas
- 1 Taza de almendras con cáscara
- 4 Tazas de agua
- 2 Cucharaditas de salsa soya
- 4 Tazas de agua
- 1 Tallo de cebolla larga picado
- 1 Cucharadita de canela
- 1 Cucharadita de pimienta



Preparación

Arroz con caldo:

- En una olla caliente el aceite
- Sofríe el arroz durante unos minutos hasta que se vea blanco o nacarado
- Agrega el caldo caliente y la sal
- Mezcla de y deja hervir hasta que se evapore el agua por completa
- Baja el fuego y tapa la olla
- Deja cocinar 20 minutos aproximadamente hasta ver el arroz seco y en su punto

Arroz con espinaca:

- Licúa muy bien las hojas de espinaca con un poco de agua
- Cuela el licuado de espinaca y completa con agua, debes tener 4 tazas de líquido
- En una olla caliente el aceite
- Sofríe el arroz hasta que se vea blanco o nacarado
- Agrega el licuado de espinaca y la sal
- Mezcla y deja hervir hasta que se evapore el agua por completo, que se formen agujeros en la superficie del arroz
- Baja el fuego y tapa la olla
- Deja cocinar durante 20 minutos aproximadamente hasta que el arroz esté seco y en su punto
- Agrega las 2 cucharadas de mantequilla
- Queso parmesano y mezcla suavemente

Arroz con almendras:

- Agrega la taza de almendras en 2 tazas de agua hirviendo
- Deja cocinar 1 minuto
- Escurre y reserva el agua
- En una olla caliente 1 cucharada de aceite y sofríe la cebolla
- También sofríe el arroz durante unos minutos hasta que se vea más blanco o nacarado
- Agrega sal, pimienta canela, salsa de soya y revuelve
- Agrega el agua donde cocinaste las almendras (completa 4 tazas de agua caliente)
- Deja hervir hasta que se evapore el agua por completo y se formen agujeros

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.