



Arroz con Mango

Ingredientes

(para 4 personas)

- 150 gr Arroz Diana Vitamor
- ½ taza de pulpa de mango
- 1 mango partido en trozos
- 300 ml caldo de pollo
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 1 cucharada de mantequilla
- Sal al gustos

Preparación

1. En una olla derrite la mantequilla y sofríe el arroz Diana Vitamor durante unos minutos.
2. En una olla derrite la mantequilla y sofríe el arroz Diana Vitamor durante unos minutos.
3. Agrega el caldo de pollo y cuando empiece a hervir tapa la olla, baja el fuego y deja cocinar por 15 minutos.
4. Cuando el arroz ya este seco, agrega los tozos de mango y mezclalos.
5. Deja cocinar 5 minutos más para que termine de cocinar.
6. Sirvelo en un recipiente.

¡Buen provecho!



Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.