



Arroz con carne y brócoli – Crispetas de caramelo

Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 ½ tazas de Arroz Diana Vitamor
- 3 tazas de caldo de verduras o de res
- 3 cucharadas de Aceite Diana Ajo y cebolla
- 500 gr de carne de res en tiritas
- 2 tazas de arbolitos de brócoli
- 2 tazas de queso amarillo rallado (holandés, americano o cheddar)
- Sal y pimienta
- Crispetas
- ⅓ de taza de Maíz para Crispetas Diana
- 2 cucharadas de Aceite Diana con Vitaminas
- 4 cucharadas de azúcar
- Sal



Preparación

1. Sofríe el arroz en 1 cucharada de aceite hasta que empiece a ponerse más blanco
2. Agrega el caldo caliente, sal y pimienta
3. Deja que se evapore toda el agua, luego baja la temperatura al mínimo y tapa. Cocina 20 minutos o hasta que el arroz esté a punto
4. En un sartén calienta otra cucharada de aceite y sofríe la carne
5. Condimenta con sal y pimienta y retira del sartén
6. Agrega el resto el aceite y sofríe el brócoli un par de minutos. Devuelve la carne al sartén y agrega el arroz cocinado
7. Mezcla suavemente y rectifica la sal y la pimienta.
8. Retira del fuego y agrega una y media taza de queso y revuelve siempre en la misma dirección
9. Sirve el arroz con el resto de queso por encima

Crispetas

1. En una olla grande calienta el aceite con el maíz.
2. Apenas reviente la primera crispeta tapa la olla y cocina agitando frecuentemente hasta que dejen de reventar las crispetas
3. Destapa y rápidamente espolvorea el azúcar
4. Mientras se va haciendo el caramelo, revuelve constantemente con una cuchara llegando bien hasta el fondo.
5. Cuando empiecen a tomar un color dorado claro apaga el fuego y sigue revolviendo un par de minutos más
6. Espolvorea con un poco de sal para resaltar el sabor

¡Disfruta!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.