

Arroz Rico Primavera



Ingredientes

- 2 cds mantequilla
- 1/4 tza cebolla
- 2 dientes de ajo rebanados
- 1/4 tza pimiento rojo
- 1/4 tza cilantro
- 1 tza Arroz Rico
- 1/4 tza caldo de pollo
- 1/4 tza brécol
- 1/4 tza calabacín amarillo

Procedimiento

1. Sofríe en mantequilla por 2 minutos el ajo, la cebolla, el pimiento y el cilantro. Añade el Arroz Rico y el caldo de pollo. Cocina por 20 minutos a fuego mediano hasta que seque y mueve completamente. Tapa y cocina durante 20 minutos adicionales. Agrega el resto de los vegetales y deja reposar por 5 minutos.