



ARROZ CREMOSITO



Ingredientes (2 personas):



1 TAZA DE ARROZ



1 TAZA DE CHAMPIÑONES



CALDO DE GALLINA



AJO



TAZA DE CREMA DE LECHE



SAL AL GUSTO



3 TOMATES

Preparación:

1. Sofreír en una olla el ajo previamente triturado, agregar el pocillo de arroz y tres tazas de agua con sal al gusto. A fuego alto, revolver durante 15 minutos.
2. Picar los tomates en cascós y tajar los champiñones.
3. Agregar los tomates y los champiñones al arroz, una vez el agua esté hirviendo o hayan pasado los 15 minutos. Seguir revolviendo constantemente.
4. Mezclar el cubo de caldo de gallina en una taza de agua hasta disolverlo, luego agregar esta mezcla al arroz.
5. Dejar a fuego alto el arroz durante 20 minutos y agregar la crema de leche.
6. Bajar el fuego y dejarlo en cocción durante otros 10 minutos.

Sirva el arroz cremoso con lo que prefiera y ¡disfrute!



#UnAmigoLoCuida

a usted, a su bolsillo y su bienestar.