



ARROZ A LA MARGARINA LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 barra de Margarina con sal La Villita
- 1 paquete de arroz precocido
- 1 lata de chícharos
- 3 zanahorias
- Sal
- 1 taza de agua

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, uno de los platos que siempre acompaña la comida es el arroz y por eso traigo la receta para disfrutarlo aún más con Margarina La Villita.

Primero, ponemos 2 cucharadas de Margarina con sal La Villita en una sartén y freímos la cebolla. Después, añadimos el arroz precocido y cocinamos por unos minutos. Revolvemos y agregamos agua. Lo tapamos y dejamos cocinar. Le colocamos sal al gusto.

Diez minutos después, ponemos unos chícharos y luego unos trocitos de zanahoria, ya cocida. Añadimos más margarina y dejamos 2 minutos más.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita