



ARROZ A LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 cda. de margarina La Villita
- 1 taza de arroz
- ½ taza de cebollas picadas
- Ajo picado
- 1 ¾ tazas de caldo de res
- 1 cda. de comino molido
- 1 cda. de pasta de jitomate (tomate rojo)
- ½ taza de chícharos cocidos
- ½ taza de zanahorias picadas y cocidas
- ¼ de queso panela cremoso La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Si eres de a las que nunca les queda bien el arroz, con esta receta podrás olvidarte de ese gran lío pues es superfácil de preparar y queda delicioso, con un toque ¡a La Villita!

Calienta la margarina La Villita y sofríe el arroz, sin dejar de mover. Agrega las cebollas y el ajo y cocina un minuto. Añade el consomé y el comino. En cuanto suelte el hervor, baja el fuego, tapa y cocina a fuego lento hasta que el líquido se absorba.

Mezcla la pasta de tomate con una cucharada de agua, los chícharos y zanahorias y agrega al arroz, mezcla bien, cocina un minuto más y adorna con cuadritos de queso panela cremoso La Villita. ¡Rico y saludable! ¿A poco no?

 LaVillitaMX  @LaVillita