



ARROZ CON BROTES

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 1 taza de arroz
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 cucharadita de margarina sin sal La Villita
- Brotes germinados al gusto (alfalfa, trigo, brócoli)
- 5 zanahorias baby partidas en cubos pequeños
- Cebolla picada al gusto
- Sal al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, es momento de hacer una receta inolvidable.

En un poco de agua hirviendo ponemos la taza de arroz a remojar. Apagamos el fuego y dejamos reposar por 10 minutos. Escurremos y reservamos.

Una vez escurrido el arroz, en una sartén caliente agregamos el aceite de oliva y la margarina La Villita, hasta que se derrita, el aceite lo usamos para que la margarina no se queme.

Agregamos la cebolla picada junto con el arroz y sofreímos un poco. Cuidamos que no se dore demasiado para que se siga viendo blanco.

Agregamos agua para que se cueza el arroz y dejamos a fuego alto.

Cuando suelte el hervor, agregamos las zanahorias y los brotes. Enseguida añadimos sal al gusto.

Dejamos hervir a fuego bajo hasta que se evapore el agua y el arroz esté suave. Esperamos un poco y servimos.

¡Delicioso, amigas! Un maravilloso y nutritivo arroz