



ARROZ CON CALABACITA, PIMIENTO Y LIMÓN.

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 cdas de margarina sin sal
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 3 calabazas grandes
- 2 tzs de arroz
- Caldo o consomé de verduras
- 1 cdta de ralladura de limón
- 2 cdas de perejil picado

MODO DE PREPARACIÓN

Este arroz es delicioso, original y único como ningún otro has probado antes, ¡te va a encantar!

Picamos finamente la cebolla y rallamos el ajo. Cortamos las calabacitas en cuadritos de 3cm y los doramos en una sartén con 1 cda de margarina. Salpimentamos y reservamos.

Calentamos en una olla mediana o sartén grande, agregamos la margarina, la cebolla y el ajo. Sofreímos.

Incorporamos los cubitos de calabacita, cocinamos unos minutos hasta que se suavice y doramos ligeramente. Agregamos el arroz, una pizca de sal y pimienta. Revolvemos y mezclamos.

Sin dejar de revolver, echamos el caldo poco a poco. El arroz debe estar siempre con caldo, lo necesario para que no se seque. Revolvemos constantemente para que suelte el almidón y quede cremoso.

Transcurridos de 18 a 20 min retiramos la olla y mezclamos con la ralladura de limón, la margarina y el perejil picado. ¡Buen provecho!