



ARROZ CON ESPINACA Y QUESO FRESCO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 1 ½ taza de champiñones
- Margarina sin sal La Villita
- ½ cebolla picada finamente
- 2 dientes de ajo picados
- 1 ½ tazas de arroz
- 1 taza de agua
- 1 ½ litros de caldo de pollo
- 1 taza de espinaca cocida y troceada
- 1 taza de queso fresco
- ½ taza de crema para batir

MODO DE PREPARACIÓN

En una sartén a fuego alto salteamos los hongos con un poco de margarina sin sal La Villita, salpimentamos y una vez dorados retiramos. En esa misma sartén freímos la cebolla y el ajo con otro poco de margarina sin sal La Villita, después agregamos el arroz y freímos durante tres minutos.

Agregamos la taza de agua y calentamos hasta que se evapore. Colocamos por cucharadas el caldo al arroz para que lo vaya absorbiendo. Sin dejar de mover para que se cocine de manera uniforme.

Cuando esté cocido, agregamos la espinaca, el queso fresco La VILLITA (previamente rallado), la crema y los hongos; removemos hasta integrar todo. Salpimentamos y servimos.

 LaVillitaMX  @LaVillita