



ARROZ CON SALCHICHA Y PIMIENTO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 taza de arroz lavado y escurrido
- 2 tazas de agua
- 1 zanahoria cortada en cubos pequeños
- Margarina sin sal La Villita
- 1 pimiento morrón verde, cortado en cubos
- 5 salchichas cortadas en rebanadas
- 1 lata de granos de elote amarillo escurridos
- 1 cubo concentrado de tomate

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta le encantará a tus niños, es muy rica y fácil de preparar.

Cocinamos el arroz en agua hirviendo, la zanahoria y el cubo de concentrado de tomate previamente desmoronado, por 10 minutos.

Sofreímos un poco de margarina sin sal La Villita los pimientos, las salchichas y los granitos de elote hasta que doren. Retiramos del fuego y los agregamos al arroz.

Mezclamos hasta incorporar y continuamos la cocción a fuego bajo por 10 minutos más.

¡A comer se ha dicho!

 LaVillitaMX  @LaVillita