



CAZUELA PARA COMPARTIR

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 3 tazas de arroz blanco cocido
- 4 bistecs en trozos
- 1 cebolla
- Jugo sazonador
- ½ taza de champiñones en trocitos
- 300 gramos de queso mozzarella La Villita
- 1 cucharada de Margarina sin sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, no es ninguna sorpresa que prepare este tipo de comidas que podemos poner al centro y disfrutar con la familia. Me encanta esta combinación, porque es algo que encontramos muy fácil en nuestro refri o alacena.

Primero, vamos a hacer el arroz. Mi preferido es el blanco, porque puedes combinar con más sabores.

Después en una sartén ponemos los bistecs en trocitos, ponemos la cebolla picada, un poco de jugo sazoador y dejamos que cambien un poco de color, porque se terminarán de cocinar en la cazuela.

Ahora tomamos la cazuela, y por si acaso, ponemos Margarina sin sal La Villita alrededor para que no se pegue la comida.

Ponemos el arroz, el cilantro, los champiñones, la carne y el queso mozzarella La Villita. Metemos al horno por 10 minutos nada más.

Servimos al centro y acompañamos con unas ricas tortillas.

¡Provecho!