



ARROZ A LA MEXICANA FE DE ERRATAS



TIEMPO ACTIVO
20 min



TIEMPO TOTAL
50 min



DIFICULTAD
Baja



PORCIONES
6 porciones

INGREDIENTES PARA 6 PORCIONES

- 250 g de arroz
- 50 g de cebolla
- 180 g de jitomate, en trozos
- 1 diente de ajo
- 2 cubos de caldo de tomate
- 20 g de aceite
- 1000 g de agua
- 50 g de mezcla de verduras, congeladas, (zanahoria y chícharo)
- 1 rama de cilantro

UTENSILIOS DE COCINA

- refractario

VALORES NUTRICIONALES POR PORCIÓN



VALOR ENERGÉTICO	890 kJ / 212 kcal
PROTEÍNA	5 g
CARBOHIDRATOS	38 g
GRASA	4 g
Colesterol	2 mg
Fibra dietética	2 g

PREPARACIÓN

- 1 Pese el arroz en el cestillo, enjuague y reserve.
- 2 Coloque la cebolla, el jitomate, el diente de ajo, los cubos de caldo y el aceite en el vaso, licue **20 seg/vel 10** y sofría **5 min/120°C/vel 1**.
- 3 Añada el agua, coloque el cestillo dentro del vaso, añada al cestillo la mezcla de verduras congeladas y la rama de cilantro y cocine **28 min/100°C/vel 4**.
- 4 Saque el cestillo con ayuda de la espátula, vierta en un refractario, mueva con la espátula para soltar el arroz y sirva caliente.

UTENSILIOS THERMOMIX

Cestillo, Espátula, Cubilete

FE DE ERRATAS

Por este medio se les informa que lamentablemente hay un error en la receta que se encuentra en su libro básico, tanto en la versión impresa como en la memoria, le enviamos la receta corregida.

Cualquier duda o comentario estamos a sus órdenes.