

# **ARROZ CON ZANAHORIAS**

## **DELICIOSO !**



### **INGREDIENTES**

- . 2 tazas de arroz blanco de grano largo**
- . 4 tazas de caldo de verduras o de pollo**
- . 2 cucharadas de aceite vegetal**
- . Sal al gusto**
- . 1 taza de zanahorias ralladas**

## **INSTRUCCIONES**

*\* Lavar el arroz es una opción personal, pero recuerde que al lavar el arroz este pierde todos sus nutrientes*

## **INSTRUCCIONES**

- **Enjuague bien el arroz colocándolo en un colador y un chorro de agua fría sobre él.**
- **Coloque el arroz en una olla mediana; a continuación, añadir el caldo, el aceite, las zanahorias y la sal.**
- **Llevar a hervir a fuego alto. Revuelva una vez y cubra, reduzca a fuego lento y cocine por 20 minutos.**

**Retire la olla del fuego y dejar reposar durante 10 minutos. Esponjar el arroz con un tenedor y sirva inmediatamente.**

**Esta receta aplica igual para arroceras eléctricas.**

**Solamente coloque los ingredientes y dele click !**

*\*Para darle un toque personal puede espolvorearle queso mozzarella por encima al servirlo.*