



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



Arroz con Verduras

Arroz con Verduras

4 Personas

Ingredientes:

1/4 kg de arroz Abordo

3 Alcachofas Abordo

80 g judías verdes Abordo

1 vaso de guisantes Abordo

1 cucharadita de Ajo Abordo

1 tomate mediano

4 cucharadas de aceite de oliva Abordo

1 cucharadita de Perejil Abordo

Jamón (100 g)

Sal

Agua (tres medidas de agua por una de arroz)

*duración aprox.
30 min.*

Modo de Preparación:

Trocear el jamón en daditos y se rehoga en una sartén con el aceite y el tomate (ya pelado y triturado). Se añade el arroz a lo anterior.

Se echan las verduras ya preparadas (judías verdes, alcachofas y guisantes) y echar en total tres veces las tazas de agua con respecto a las tazas de arroz que representen los 250 g de arroz.

Añadir a la sartén el ajo y perejil machacado en el mortero; sazonar y dejar a fuego fuerte unos 20 minutos.

Dejar reposar unos 10 minutos.



C-24125

ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151