



ARROZ CON FRUTOS SECOS



Preparación
45 min



Cocción
25 min



Porciones
6

INGREDIENTES

- 2 tazas de arroz DoñaPepa
- 1 taza de variedad de frutos secos
- 1 cebolla cabezona
- 10 gr de curry
- 2 astillas de canela
- Jugo de 1 naranja
- Caldo de pollo
- Aceite
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Sofríe la cebolla cuando este blanqueada adiciona el arroz, la canela y el curry revuelve rápidamente y adiciona el jugo de la naranja mezcla e inmediatamente pon 6 tazas de caldo de pollo, deja cocinar, cuando este listo mezcla con los frutos secos previamente dorados en un sartén.

- EL -
ARROZ
QUE HACE
MÁS QUE
LOS DEMÁS