



ARROZ CON CHORIZO PARRILLERO FUD® Y VEGETALES

Serví un delicioso arroz con chorizo y vegetales que podés preparar rápidamente con esta receta.

Ingredientes:

- 180 g de Chorizo Parrillero FUD® cortado en rodajas
- 300 g de arroz
- 100 gramos de guisantes enlatados
- 100 gramos de maíz enlatado
- 20 g de sazónador de gallina
- 3 g de ajo molido
- 20 g de cebolla picada
- 775 ml de agua
- Aceite

Preparación:

- En una olla con aceite sofreí la cebolla, el ajo y los chorizos.
- Luego agregá el arroz y sofreí por unos minutos más.
- Añadí los guisantes y el maíz. Diluí el sazónador en el agua, agregalo a la olla y esperá hasta que hierva.
- Una vez que se haya consumido la mayor cantidad de agua, lo revolvés, bajás el fuego y lo dejás cocinár unos minutos más.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Rinde hasta para 4 porciones.