



ARROZ CON VERDURAS Y ANACARDOS

INGREDIENTES

- ½ taza de arroz
- ¼ de pimiento rojo picado en cuadritos
- ¼ de pimiento verde picado en cuadritos
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra (AOVE)
- 2 cucharadas de anacardos naturales
- 1 y ½ taza de agua caliente

PASOS

- En una olla mediana saltear los pimientos en el AOVE
- Cuando estén doraditos agregar el arroz y saltear por 3 minutos más
- Incorporar la sal y la pimienta, remover
- Agregar 1 taza y ½ de agua caliente
- Dejar cocinar por 20 minutos
- En una sartén dorar los anacardos
- Servir en un plato el arroz y decorar con los anacardos tostados



www.lacocinadepao.com
www.shcmedical.es

S::C
MEDICAL