

Cazuela de Arroz y Salchicha



Sirve:

8 raciones

Pieza:

Saladmaster Food Processor
3 Qt./2.8 L Perforated Basket
11" Large Skillet with Cover
medium mixing bowl
7" Santoku Knife

Valora: ★★★★★

[Agregar un Comentario](#)

Preparación :

1. Cocina las salchichas en la sartén a temperatura media hasta que se doren. Escúrrelas bien usando un colador. Sácalas de la sartén y ponlas en un bol.
2. Pon el apio, el pimienta verde y la cebolla en la sartén y rehoga a temperatura baja durante unos 5 minutos.
3. Cuando las verduras estén crujientes, vuelve a poner las salchichas en la sartén con las verduras, añade las almendras y remueve.
4. Añade el arroz y el caldo y mezcla bien. Pon a temperatura media y tapa. Cuando la Vapo-Valve™ comience a hacer clic, baja la temperatura y cocina 35 minutos o hasta que el líquido se absorba por completo.

Información nutricional por ración

Calorías: 313
Grasa Total: 13g
Grasa 3g
Saturada:
Colesterol: 29mg
Sodio: 321mg
Carbohidratos: 34g
Fibra 2g
Dietética:
Azúcar: 2g
Proteína: 15g