

Arroz al cava

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 25 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El alcohol de las bebidas que utilizamos para cocinar no siempre se evapora. La graduación final dependerá de factores como el tiempo y la temperatura de cocción.

Modo express

1. Pique la cebolla, Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, remueva y programe el menú Arroz. Este plato es de arroz meloso, por lo que debe quedar algo de líquido al acabar la cocción.

Para un modo más tradicional, sofría primero la cebolla y el aceite en el menú freír/sofreír a 180º durante 4 minutos. A continuación añada el resto de ingredientes y programe el menú arroz.