

Arroz al curry con manzanas y piñones

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 25 '
- 4

-  SIN
-  SIN
- 
- 



Comentario nutricional

Los piñones aportan ácidos grasos poliinsaturados y destacan por su aporte proteico.

Modo express

1. Ponga en remojo las pasas en agua tibia durante 10 minutos. Pele y pique la cebolla; pele la manzana y córtela en trozos pequeños.
2. Disponga el arroz, los piñones, la manzana, la cebolla, la mantequilla y el aceite en la cubeta. Sazone con el curry, salpimiente y remueva. Luego incorpore las

pasas y las 4 medidas de agua.

3. Cierre la tapa y programe el menú Arroz.