

Arroz al horno

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 35 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Cocinar en el horno resulta una técnica culinaria saludable que nos permite utilizar menos cantidad de aceite.

Modo express

1. Pele y trocee la patata; filetee los ajos.
2. Programe el menú Freír/Sofreír 25 minutos a 180º, vierta el aceite en la cubeta y empiece rehogando durante 10 minutos la patata, removiendo a menudo. Cuando esté, retírela de la cubeta y sofría las costillas otros 5 minutos. Resérvelas aparte y dore 3 minutos la morcilla y los ajos. Resérvelos.

3. Sin cancelar el menú, meta el tomate en la cubeta, sofríalo 5 minutos (siempre con la tapa abierta). Luego añada el arroz y cocine hasta que finalice el programa.
4. Remueva, agregue el resto de ingredientes, cierre la tapa y programe el menú Horno 15 minutos a 180°.