

Arroz con atún y langostinos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 25 '
- 4

-  SIN
-  SIN
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Cuando compre atún enlatado, mejor que sea el envasado al natural y así evitaremos las calorías añadidas del aceite.

Modo express

1. Ralle la cebolla y pique los ajos muy finos.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, menos los langostinos. Mezcle y disponga los langostinos encima.
3. Cierre la tapa y programe el menú Arroz.

***Nota para antiguos modelos de Chef Plus Induction:** todos los ingredientes se mantienen igual excepto:

- 3,5 medidas de caldo de pescado.