

Arroz con avellanas y espinacas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 25 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Se recomienda a las personas celíacas que elaboren caldos caseros, para evitar añadidos con gluten en pastillas de caldo y caldos comerciales.

Modo express

1. Pique las cebolletas y las espinacas en tiras gruesas; corte el cilantro y la menta muy finos; trocee las avellanas.
2. Disponga todos los ingredientes en la cubeta, añada un poco de sal, remueva y vierta el agua al final. Para servir como ensalada fría, el arroz ha de quedar terso y suelto, de forma que 3 medidas de agua bastan. Si se prefiere más hecho, para comer caliente, añada una medida más de agua.

3. Cierre la tapa y programe el menú Arroz.