Arroz con calabaza y albahaca

Publicada por:

imprimir

- 15 '
- 25 '
- 4

Comentario nutricional
La calabaza es un potente antioxidante ya que es una rica fuente de vitaminas A, C y E.

Modo express

1 Pique la cebolla, el ajo y la albahaca muy finos; pele la calabaza y córtela en dados pequeños.

2 Disponga el arroz, la albahaca, la calabaza, la cebolla, el ajo, el aceite y las 4 medidas de agua en la cubeta. Añada un poco de sal y remueva (no lave previamente el arroz, ya que así conseguirá la textura de *risotto* deseada).

3 Cierre la tapa y programe el menú Arroz.

4. Incorpore una medida de caldo caliente antes de servir