

# Arroz con peras y anacardos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 10 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Los anacardos son una buena fuente de selenio, magnesio y vitaminas, entre las que destaca la de tipo B1.

## Modo express

1. Exprima el limón y reserve el zumo. En un plato, ralle la piel sin llegar a la parte blanca.
2. Pele 3 peras, deseche los corazones y córtelas en láminas finas. Dispóngalas en un bol y riéguelas con el zumo de limón. Pique los anacardos y reserve unos cuantos enteros para la presentación. Pele y pique la cebolla.

3. Pele las otras 2 peras, córtelas a lo largo en 4 trozos y dórelas, con una cucharadita de aceite, en el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180°. Resérvelas para decorar.
4. Disponga la cebolla, las peras laminadas, el arroz basmati, los anacardos picados y la ralladura de limón en la cubeta. Rectifique la sal, vierta el vino blanco y las 2,5 medidas de agua.
5. Cierre la tapa y programe el menú Arroz.
6. Distribuya el arroz en cuatro platos y decore cada ración con los anacardos y dos trozos de pera en el centro. Espolvoree la pimienta molida.