

Arroz mufalfal pilaf

Publicada por:

[imprimir](#)

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



Comentario nutricional

Existe una gran variedad de tipos de arroz: los hay de granos de diferentes formas e incluso pigmentados.

Modo express

1. Pique muy fino las cebollas y el ajo.
2. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 15 minutos. Vierta el aceite en la cubeta e introduzca la cebolla y el ajo; sofría bien hasta que la cebolla tome color.
3. Añada el arroz y rehogue entre 2 y 5 minutos más. Vierta el agua y la pastilla de caldo bien desmenuzada; sazone.

4. Programe el menú Arroz y espere a que finalice la cocción.