

# Arroz con pasas de Mirian Reyes

Publicada por:

[imprimir](#)

- 3 '
- 20 '
- 4



## Modo express

1. Ponemos el arroz, el agua y la pastilla de caldo en la cubeta de Chef Plus Induction, removemos y programamos el menú arroz, una vez termine el programa, reservamos.
2. Picamos los ajos, los ponemos en la cubeta junto con un chorrito de aceite y programamos el menú sofreír/freír 10 minutos, cuando empiecen a dorarse añadimos las pasas, una vez empeciesen a hincharse añadimos el arroz y removemos.
3. Añadir la nata en el momento de servir.

Trucochef: si va a ser la guarnición de carne usar la pastilla de caldo de carne, si va ser de pescado usar la pastilla de caldo de pescado.