ARROZ PRIMAVERA

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- 1 taza de arroz, remojado en agua caliente
- 1 rebanada gruesa de jamón, cortado en cubos pequeños
- ¾ de taza de verduras congeladas
- 2 ½ tazas de caldo de pollo
- Sal, al gusto

Procedimiento:

1. En una cacerola calienta aceite fríe el arroz hasta que dore ligeramente, agrega el jamón y continúa moviendo.
2. Añade las verduras, el caldo de pollo y sazona al gusto, mezcla y cocina a fuego medio y cuando empiece a hervir baja el fuego, tapa y cocina hasta que el líquido se reduzca por completo y el arroz esté bien cocido.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6