



## ARROZ PRIMAVERA

### Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- 1 taza de arroz, remojado en agua caliente
- 1 rebanada gruesa de jamón, cortado en cubos pequeños
- $\frac{3}{4}$  de taza de verduras congeladas
- 2  $\frac{1}{2}$  tazas de caldo de pollo
- Sal, al gusto

### Procedimiento:

1. En una cacerola caliente 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