



## ARROZ SALVAJE CON PIMIENTOS

### Ingredientes:

- 2 1/3 tazas de caldo de pollo (580 ml)
- 1 cucharadita de hierbas finas
- 1 1/2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 1/2 barra de mantequilla
- 1 paquete de arroz salvaje (200 g)
- 1/2 pimiento rojo, picado en cubos pequeños
- 1/2 pimiento verde, picado en cubos pequeños
- 1/2 pimiento amarillo, picado en cubos pequeños

### Procedimiento:

1. Calienta el caldo de pollo con las hierbas finas, el consomé y la mantequilla cocina hasta que suelte el hervor.
2. Agrega el arroz y los pimientos. Tapa y cocina a fuego bajo hasta que se consuma todo el líquido.
3. Ofrece.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4