



## ARROZ CON JENGIBRE Y ZANAHORIA 4 porciones

### Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- 1 taza de arroz, remojado en agua caliente
- ¼ de taza de cacahuates tostados
- 2 ½ tazas de caldo de pollo
- 1 zanahoria, pelada y rallada
- 1 cucharadita de jengibre, cortado en cubos pequeños
- Sal, al gusto

### Método de Preparación:

1. En una cacerola caliente aceite fríe el arroz hasta que dore ligeramente, agrega los cacahuates y continúa moviendo.
2. Añade el caldo de pollo, la zanahoria, el jengibre y sazona al gusto, mezcla y cocina a fuego medio. 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 min.

Grado de Dificultad: \*\*

**Muy Fácil:** \*  
**Fácil:** \*\*  
**Medio:** \*\*\*  
**Difícil:** \*\*\*\*  
**Muy Difícil:** \*\*\*\*\*