



Arroz rojo con carne picada mixta con verduras salteadas y salsa asiática

Familia Rápido Picante opcional

3



Arroz basmati



Cebolla



Pimiento verde italiano



Carne de ternera y cerdo picada



Salsa de soja



Chili en escamas



Caldo de ternera



Passata de tomate

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, agua, ajo.

Cocinando: 20 mins
Listo en: 25 mins



Para cuando te apetezca disfrutar de un arroz salteado, pero prefieras innovar y probar recetas diferentes, te ofrecemos este arroz rojo con carne picada y verduras, que podrás cocinar en 25 minutos. Y, aunque tenga este color, el plato puede disfrutarlo toda la familia, pues solo será picante para los más atrevidos.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Colador, sartén grande, cazo con tapa, jarra medidora, rallador fino.

Ingredientes

	2P	4P
Arroz basmati	150 gramos	300 gramos
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Pimiento verde italiano	1 unidad	2 unidades
Carne de ternera y cerdo picada* 14)	200 gramos	400 gramos
Salsa de soja 11) 13)	1 sobre	2 sobres
Chili en escamas	1 sobre	2 sobres
Caldo de ternera	1 sobre	2 sobres
Passata de tomate	105 gramos	210 gramos
Agua para el arroz	320 ml	640 ml
Agua para la salsa	100 ml	200 ml
Ajo	1 unidad	2 unidades

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	380 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2550/ 610	671/ 160
Grasas (g)	29,0	7,6
de las cuales saturadas (g)	8,9	2,3
Carbohidratos (g)	77,0	20,3
de los cuales azúcares (g)	7,6	2,0
Proteínas (g)	29,9	7,9
Sal (g)	5,2	1,4

Alérgenos

11) Soja **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

1



Cocina el arroz

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Llena un cazo con el **agua para el arroz** (ver cantidad en ingredientes), añade el **arroz** y **sal** y lleva a ebullición con el cazo tapado. Cuando hierva, baja a fuego medio-bajo y deja cocinar 11-13 min, removiendo ocasionalmente. Una vez cocinado, remueve el **arroz** y resérvalo en el cazo tapado.

CONSEJO: Antes de cocinar el arroz, lávalo para que los granos queden sueltos.

3



Cocina las verduras y la carne

En una sartén, calienta a fuego medio un chorrito de **aceite**. Añade la **carne picada** y cocina 3-4 min, hasta que se dore. **Salpimenta**, retira de la sartén y reserva. En la sartén, agrega un chorrito de **aceite** y el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min. Agrega la **cebolla** y el **pimiento** y cocina 4-5 min, removiendo frecuentemente. Luego, agrega la **carne picada** y cocina 1 min más, removiendo para integrar.

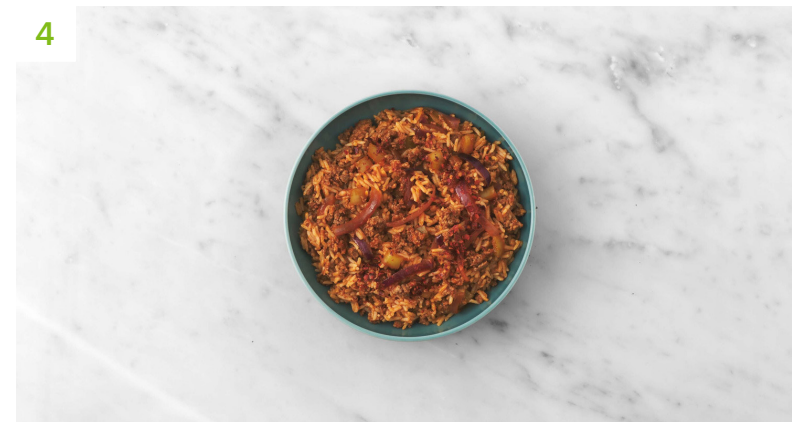
2



Prepara los ingredientes

Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en tiras de 1 cm. Corta el **pimiento** por la mitad y quítale las semillas. Luego, córtalo en cuadrados de 1-2 cm. Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Desmenuza la **carne picada** en trozos de 2 cm. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

4



Combina los ingredientes y emplata

En la sartén, agrega la **salsa de soja**, el **caldo de ternera**, la mitad de la **passata de tomate** (doble para 4p) y el **agua para la salsa** (ver cantidad en ingredientes). Cocina a fuego medio-alto 3-4 min, removiendo. Cuando el **arroz** esté listo, añádelo a la sartén, mezcla y saltea 1-2 min más. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**. Sirve en platos y espolvorea **chili en escamas** al gusto.

¡Que aproveche!

♻️ ¡Recíclame!



Por favor, recicla nuestros envases



¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

