

Arroz con calabacines

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0
4 Calabacines - pequeños
1 litro/s Caldo de carne
4 taza/s Arroz
2 Cebolletas
2 Tomate - maduros
1 Ajos
Sal
Aceite oliva
1 Puerros

ELABORACIÓN

Rehoga el puerro, el ajo, las cebolletas y el tomate troceado. Añade el arroz y rehoga unos minutos.

Echa el doble de caldo que de arroz y cuece a fuego medio veinte minutos.

Corta el calabacín con la piel en trozos grandes, añádelos al arroz 5 minutos antes de que termine su cocción.