Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Arroz español con chorizo y almendra

10min · 4 raciones · 387 kcal

Ingredientes

- 1 taza arroz largo
- Puñado fideos finos
- 2 tazas caldo o agua
- 1 cucharada mantequilla de ajo
- Chorizo dorado aparte
- 1–2 cucharadas almendra tostada

POR RACIÓN

Proteínas	13 g
Grasas	15 g
Hidratos	49 g
Fibra	1,4 g

Elaboración

1. Tuestas los fideos
2. Añades el arroz
3. Añades el caldo
4. Tapas y cocinas 12 min
5. Dejas reposar
6. Al final mezclas el chorizo y la almendra

Hecho con CookNest