

## ARROZ CON PORTABELLA

Porciones: 4



30 min

### INGREDIENTES

1 charola de 500g de Portabella Entero.

Aceite de oliva virgen extra.

1 cebolla picada

2 dientes de ajo picado finamente.

1 zanahoria picada en cubos.

300g de arroz.

100g de puré de tomate.

1L de caldo de verduras.

120g de chicharos cocidos.

Sal y pimienta al gusto.

### PROCEDIMIENTO

Corta los Portabella en cubos. Reserva.

En un sartén con poco de aceite mezcla la cebolla, el ajo, la zanahoria y los Portabella.

Agrega el arroz y mezcla muy bien.

Agrega la salsa de tomate y vuelve a mezclar.

Vierte el caldo de verduras, agrega los chicharos y sazona al gusto con sal y pimienta.

Deja cocer por 10 min

Un rico sabor casero con MONTEBLANCO.



Video receta

[www.montebianco.com.mx](http://www.montebianco.com.mx)

  @montebianco.mx