

LIBRO DE COCINA

HOLSTEIN
HOUSEWARES

ARROCERA DE 5 TAZAS



#HolsteinKitchen | www.holsteinhousewares.com

ARROZ CON POLLO



HOLSTEIN[®]
HOUSEWARES 

www.holsteinhousewares.com

INGREDIENTES

- 2 tazas de arroz
- 4 tazas de caldo de pollo
- 1 pechuga de pollo, cortada en trozos
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 zanahoria cortada en cubitos
- verduras de su preferencia
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. En la olla arrocera, calienta un poco de aceite de oliva en el modo de salteado.
2. Agrega la cebolla, el ajo y la zanahoria. Cocina hasta que estén tiernos.
3. Añade el pollo y cocínalo hasta que esté dorado.
4. Agrega el arroz y mezcla bien.
5. Vierte el caldo de pollo, sazona con sal y pimienta al gusto y mezcla nuevamente.
6. Cierra la tapa y selecciona el modo de cocción de arroz.
7. Una vez que esté listo, deja reposar durante unos minutos antes de servir.

SOPA DE QUINOA



HOLSTEIN[®]
HOUSEWARES 

www.holsteinhousewares.com

INGREDIENTES

- 1 taza de quinoa
- 4 tazas de caldo de verduras
- 1 zanahoria cortada en cubitos
- 1 calabacín cortado en cubitos
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 papa mediana, cortada en cubitos
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. En la olla arrocera, calienta un poco de aceite de oliva en el modo de salteado.
2. Agrega la cebolla y el ajo, y cocínalos hasta que estén dorados.
3. Añade la zanahoria, el calabacín y las papas, y saltea por unos minutos.
4. Enjuaga la quinoa bajo agua fría y luego agrégala a la olla arrocera.
5. Vierte el caldo de verduras y sazona con sal y pimienta al gusto.
6. Cierra la tapa y selecciona el modo de cocción de arroz.
7. Una vez que esté listo, deja reposar por unos minutos antes de servir.

RISOTTO DE CHAMPIÑONES



HOLSTEIN
HOUSEWARES

www.holsteinhousewares.com

INGREDIENTES

- 2 tazas de arroz Arborio
- 4 tazas de caldo de verduras
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 250 g de champiñones, rebanados
- 1/2 taza de vino blanco
- 1/4 taza de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. En la olla arrocera, calienta un poco de aceite de oliva en el modo de salteado.
2. Agrega la cebolla y el ajo, y cocínalos hasta que estén dorados.
3. Añade los champiñones y saltea hasta que estén tiernos.
4. Agrega el arroz y mezcla bien.
5. Vierte el vino blanco y cocina hasta que se haya evaporado.
6. Agrega el caldo de verduras, sazona con sal y pimienta al gusto y mezcla nuevamente.
7. Cierra la tapa y selecciona el modo de cocción de arroz.
8. Una vez que esté listo, añade el queso parmesano rallado y mezcla hasta que se derrita. Deja reposar durante unos minutos antes de servir.

ARROZ CON LECHE



INGREDIENTES

- 1 taza de arroz
- 4 tazas de leche
- 1/2 taza de azúcar
- 1 rama de canela
- Cáscara de limón
- Pasas (opcional)
- Canela en polvo para decorar

PREPARACIÓN

1. En la olla arrocera, mezcla el arroz, la leche, el azúcar, la canela en rama y la cáscara de limón.
2. Selecciona el modo de cocción de arroz y deja que se cocine.
3. Una vez que esté listo, retira la canela en rama y la cáscara de limón.
4. Agrega pasas, si lo deseas, y mezcla.
5. Sirve el arroz con leche en tazones individuales y espolvorea con canela en polvo.



POLLO AL CURRY CON ARROZ



HOLSTEIN
HOUSEWARES 

www.holsteinhousewares.com

INGREDIENTES

- 4 pechugas de pollo, cortadas en trozos
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 pimiento rojo picado
- 1 lata de leche de coco
- 2 cucharadas de pasta de curry
- 1 cucharadita de cúrcuma en polvo
- 1 cucharadita de comino en polvo
- Sal al gusto
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. En la olla arrocera, calienta un poco de aceite de oliva en el modo de salteado.
2. Agrega la cebolla, el ajo y el pimiento rojo. Cocina hasta que estén tiernos.
3. Añade el pollo y cocínalo hasta que esté dorado.
4. Agrega la pasta de curry, la cúrcuma, el comino y la sal. Mezcla bien.
5. Vierte la leche de coco y mezcla nuevamente.
6. Cierra la tapa y selecciona el modo de cocción de arroz.
7. Una vez que esté listo, deja reposar durante unos minutos antes de servir.
Sirve con arroz basmati o naan.



¡Los mejores **RECUERDOS** comienzan en la **COCINA!**