



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

Familia <650 calorías Fácil y rápido Picante opcional

Cocinando: 20 min • Listo en: 25 min

6



Arroz basmati



Cebolla



Tomate concentrado



Pimiento verde italiano



Carne de ternera
y cerdo picada



Salsa de soja



Chili en escamas



Caldo de ternera

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

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

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

Ingredientes

	2P	4P
Arroz basmati	150 gramos	300 gramos
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Tomate concentrado	1 sobre	2 sobres
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
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	310 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2351/ 562	759/ 181
Grasas (g)	14,6	4,7
de las cuales saturadas (g)	6,6	2,1
Carbohidratos (g)	91,4	29,5
de los cuales azúcares (g)	5,4	1,7
Proteínas (g)	29,2	9,4
Sal (g)	4,7	1,5

Alérgenos

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

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

♻️ ¡Recíclame!



1



Cocina el arroz

Llena un cazo con el **agua para el arroz** (ver cantidad en ingredientes), añade el **arroz** y **sal** al gusto 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** con la ayuda de un tenedor para separar los granos y resérvalo en el cazo tapado.

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

3

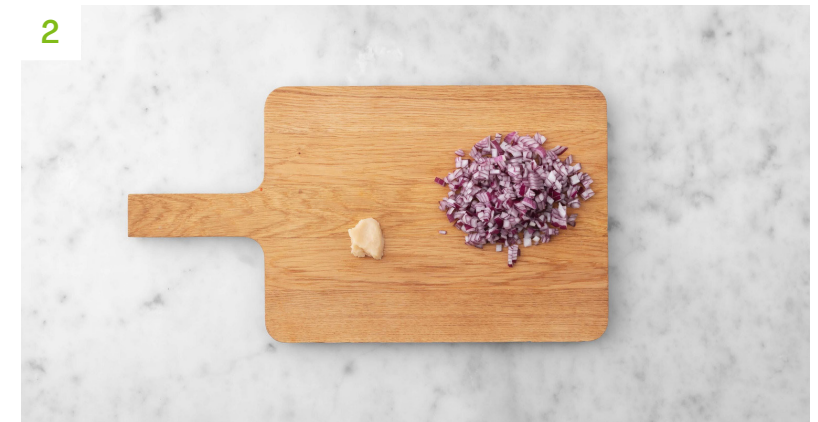


Cocina las verduras y la carne

En la sartén, agrega la **cebolla** y el **pimiento** y cocina 4-5 min a fuego medio. Luego, agrega la **carne picada** y, con ayuda de una espátula, desmenuza la **carne** para que se cueza uniformemente. Cocina a fuego medio-alto 4-5 min, hasta que se dore. **Salpimenta** al gusto.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

2



Prepara las verduras

Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en daditos pequeños. Corta el **pimiento** por la mitad y quítale las semillas. Luego, córtalo en cubitos pequeños. Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En una sartén grande, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore.

4



Combina los ingredientes y emplata

Luego, agrega la **salsa de soja**, el **caldo de ternera** en polvo, el **tomate concentrado** y el **agua para la salsa** (ver cantidad en ingredientes). Cocina a fuego medio alto durante 3-4 min, removiendo para que todos los ingredientes se integren. Cuando el **arroz** esté listo, añádelo a la sartén con la **salsa** y las **verduras** y mezcla bien. Saltea todo junto 1-2 min. Sirve en platos y espolvorea **chili en escamas** al gusto.

¡Que aproveche!