



Arroz de coliflor con verduras

Categoría: Entrada, Vegetariano

Dale un toque diferente a la comida de hoy con esta receta



Preparación
25 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 tazas de Coliflor
- 4 pzas de Chipotles Adobados La Costeña®
- 60 mls de Aceite de oliva
- 60 g de Cebolla blanca picada
- 2 cdas de Ajo picado
- 360 mls de Caldo de verduras
- 1 lata drenada de Ensalada Campesina La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 2 cdas de Perejil picado



Preparación

1. Rallar la coliflor y reservar.
2. Picar los chiles chipotles en cubos muy pequeños.
3. En un sartén calentar el aceite de oliva, agregar la cebolla, el ajo y sofreír. Incorporar la coliflor rallada y el chile chipotle.
4. Verter el caldo de verduras, Drenar la lata de verduras y agregarlas, sazonar con sal y pimienta al gusto cocer por 5 minutos hasta que se evapore el líquido por completo.
5. Decorar con el chile chipotle restante y espolvorear el perejil picado.