

## PLATO DE FONDO

# ARROZ CALDOSO CON VERDURAS



### Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 1 bolsa de sofrito congelado
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Pimienta limón
- Ajo polvo
- Cebolla en polvo
- Paprika
- Todos los aliños que más te gusten
- 2 tazas de arroz
- 1 taza de zapallo en cubos congelados
- 1 taza de choclo congelado
- 400 g de champiñones
- 1/2 taza de vino blanco
- 1 tarro de tomates en cubo
- 1 litro de caldo de verduras
- 200 g de crema
- 150 g de queso (chanco, mantecoso o el que uses)
- 150 g de queso crema

### Preparación

- En una olla grande poner aceite de oliva + 1 bolsa de sofrito congelado + sal + pimienta + orégano + pimienta limón + ajo polvo + cebolla en polvo + paprika + todos los aliños que más te gusten.



- Cuando esté transparente la cebolla agregar 2 tazas de arroz y granear por dos o tres minutos y agregar 1 taza de zapallo en cubos congelados + 1 taza de choclo congelado + 400 g de champiñones cortados en cuartos mezclar todo y agregar 1/2 taza de vino blanco. Dejar evaporar el Alcohol cocinando por dos o tres minutos.
- Agregar 1 tarro de tomates en cubo + 1 litro de caldo de verduras (o de pollo o carne) yo usé de pollo que viene en caja.
- Bajar el fuego al mínimo, tapar la olla y dejar cocinar por 15 a 20 minutos.
- Cuando esté al dente agregar 200 g de crema + 150 g de queso (chanco, mantecoso o el que uses) + 150 g de queso crema. Mezclar todo con mucho amor para no romper los granos de arroz y espolvorear cilantro o perejil para servir.
- Si sientes que no está suficientemente "Calduo", le puedes agregar un chorro de agua hirviendo.

