



ARRÒS DE PASTOR



Ingredients

Arròs (categoria extra), barreja de bolets* (aprox. 5%) silvestres i de cultiu en proporció variable, verdures (pastanaga, ceba, porro, xirivia, julivert, api i col blanca)*, all*.

* Ingredients deshidratats.

Sense colorants ni conservants. Sense sal. Conserveu-ho en lloc fresc i sec, protegit de la llum.

Informació al·lèrgens:

Conté api.

Pot contenir traces de gluten.

Informació nutricional

Valors nutricionals per 100 g de producte

Valor energètic: 1444,88 kJ / 350,38 kcal

Grasses: 0,65 g

De les quals saturades: 0,13 g

Hidrats de carbòni: 76,03 g

Dels quals sucres: 2,38 g

Proteïnes: 7,17 g

Sal: 0,04 g

Preparació

Poseu un recipient a bullir amb aigua/brou a parts proporcionals (aprox. entre 1.600 i 1.800 ml). En una paella, sofregiu una ceba ratllada. Aboqueu el contingut del pot i rossegeu. A continuació, cobriu la paella d'aigua/brou bullint. Afegiu-hi la sal al gust. Manteniu-ho en ebullició entre 15 i 18 minuts aproximadament. Afegiu-hi, si cal, aigua/brou i rectifiqueu de sal. Deixeu reposar aproximadament 5 minuts.

Servi-ho calent. Bon profit!

