

**Creador:** Sara Barroso **Recetizador:** Cuscu Mania



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Añadirle una pizca de curry para darle un toque de sabor y color.

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 240 gr de Arroz
- 2 Zanahorias
- 1 Cebolla
- 150 gr de Calabaza
- 2 dientes de ajo de Ajo
- 1/2 de Pimiento Rojo
- 250 gr de Brócoli
- 600 ml de Caldo de verduras
- Aceite de oliva
- Sal

**Preparación:**

**Paso 1**

Se limpian las verduras, se lavan y se cortan en trozos.

**Paso 2**

Se sofríen la cebolla y los ajos picados en una cazuela con un poco de aceite, durante 5 minutos. Incorporar el resto de las verduras y rehogar durante un par de minutos.

**Paso 3**

Añadir el arroz y saltearlo durante 1 minuto, remover y añadir el caldo de verduras caliente.

**Paso 4**

Sazonar y cocinar durante durante 15 minutos. Servir bien caliente.

