

## Arroz A La Crema Y Tomate



### Ingredientes

- 4 tazas agua
- 2 cubitos Caldo de Gallina MAGGI®
- 2 tazas arroz
- 1 1/2 taza Leche Semidescremada LA LECHERA®
- 2 cucharadas Pasta de Tomate La Rojita MAGGI®
- 2 unidades hojas de laurel
- 8 unidades albahaca fresca
- 1/4 taza queso Parmesano rallado

---

### Preparación

---

1. En una olla con agua hirviendo, añade los cubitos de Caldo de Gallina MAGGI®, agrega el arroz. Cuando esté listo, reserva.
2. Lleva al fuego Leche LA LECHERA®, Pasta de Tomate La Rojita MAGGI® y laurel. Deja calentar a fuego bajo por 5 minutos sin dejar de remover.
3. Mezcla ésta preparación con el arroz cocido y las hojas de albahaca cortadas en tiras. Mantén en el fuego hasta que se caliente el arroz.
4. Sirve con queso rallado.