

Arroz de limón y cilantro



**GREATER
CHICAGO**
- FOOD -
DEPOSITORY.

Escanea para una receta interactiva

Sirve: 4

Prep: 10 minutos | **Cocinar:** 20 minutos

INGREDIENTES

- 2 tazas agua
- 1 cucharada mantequilla
- 1 taza arroz blanco o integral
- 2 limones, exprimidos (alrededor de 4 cucharadas)
- 1/2 taza cilantro, picado



PREPERACIÓN

1. Caliente el agua hasta que está hirviendo; revuelva la mantequilla y el arroz en el agua. Cubra, reduzca el fuego a fuego bajo y cocine hasta que el arroz esté blando, unos 20 minutos para arroz blanco o 40 minutos para arroz integral.
2. Revuelva el jugo de limón y el cilantro en el arroz cocido justo antes de servir.

Información Nutricional

Porción: 1/4 de receta cocido con arroz integral

Calorías totales	201
Grasa total	4 g
Grasa saturada	2 g
Colesterol	8 mg
Sodio	24 mg
Carbohidratos	37 g
Fibra	2 g
Azúcar	1 g
Proteína	4 g

Notas:

- Agregue un cucharada de la peladura de un limón. Simplemente use un rallador fino para obtener la peladura.

Fuente de receta: All Recipes