ARROZ CON QUESO NAZARETH LIGHT Y FILETES DE FAISÁN



Instructions:
Pique los pimientos, las judías, las zanahorias y el apio y cueza en agua salada hasta que estén hechos pero crujientes.

Pele los tomates, quite las semillas y píquelos.

Corte la cebolla y el pimiento chili en tiras finas y rehóguelos en mantequilla, retírelos del fuego y añada 100 g de queso rallado.

Cueza el arroz en el caldo de verduras hasta que quede al punto.

Mientras tanto, saltee los filetes de faisán en mantequilla y salpimente.

Mezcle la cebolla, el pimiento chili, las verduras, el tomate, los guisantes y el arroz a fuego lento. Condimente eventualmente con pimentón, pimienta y sal.

Sirva el faisán con las verduras y adorne con un poco de queso y rúcula.

Serves:
4 people
Recipe type:
Plato principal
Grado de dificultad:

3.5