

Cazuela de Sándwich Cubano

Ingredientes

- 4 oz de queso suizo, en cubos
- 2 cucharadas de cilantro fresco, picado en trozos grandes
- 2 lazos de salchicha de pollo con manzana (6 oz)
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 4 oz de cubos de jamón cocido
- 1 caja (6.9 oz) de mezcla de arroz con sabor a pollo
- ½ cucharadita de condimento Complete
- 2 ½ tazas de agua, divididas
- ¼ de taza de salsa de eneldo
- 1 cucharadita de mostaza

Preparación

1. Corta el queso en cubos pequeños.
2. Pica el cilantro.
3. Corta la salchicha en trozos pequeños (lávate las manos).

Pasos

1. Precalienta un sartén grande para saltear a fuego medio-alto de 2 a 3 minutos. Coloca el aceite en el sartén, luego agrega la salchicha y el jamón; cocina de 2 a 3 minutos o hasta que esté ligeramente dorado.
2. Agrega el condimento de arroz (de la mezcla), el condimento Complete y 1/2 taza de agua; cocina y revuelve de 1 a 2 minutos.
3. Agrega el arroz, la salsa, la mostaza, 1 cucharada de cilantro y las 2 tazas de agua restantes, luego cubre; reduce el fuego a bajo y cocina a fuego lento de 20 a 22 minutos (sin quitar la tapa) o hasta que el arroz esté tierno y se absorba el agua.
4. Agrega el queso y espolvorea con la cucharada de cilantro restante. Sirve.

Información nutricional

Cantidad por cada 1/4 de receta: Calorías 450kl; Grasa Total 20g; Colesterol 70mg; Sodio 1550mg; Carbohidratos 41g; Fibra 1g; Proteína 25g; Vitamina A 8%; Vitamina C 2%; Calcio 25%; Hierro 15%