

SPAR



Saber elegir

*Sopa de
cebolla*



*Arroz
con leche*





Sopa de cebolla



 DURACIÓN: 50 min

 DIFICULTAD: Fácil

 RACIONES: 6

Ingredientes

- 5 cebollas y 3 dientes de ajo
- 2 l. de caldo de pollo SPAR
- 12 rebanadas de pan
- 1 cucharada de harina SPAR
- 50 grs. de queso rallado SPAR
- aceite de oliva virgen extra SPAR
- perejil, sal y pimienta SPAR



Elaboración

1. En una cazuela con aceite ponemos las cebollas cortadas en juliana con los ajos picados y rehogamos.
2. Salpimentamos, añadimos la harina y cocinamos un par de minutos más. Después añadimos el caldo de pollo y cocinamos unos 25 minutos a fuego suave.
3. En una sartén con aceite de oliva, tostamos las rebanadas de pan y reservamos.
4. Servimos la sopa y ponemos 2 rebanadas de pan en cada recipiente elegido, y sobre las rebanadas, el queso rallado.
5. Colocamos los recipientes en el horno, gratinamos y ya podemos servir nuestra deliciosa sopa de cebolla. **¡Que aproveche!**



Arroz con leche

 DURACIÓN: 60 min

 DIFICULTAD: Fácil

 RACIONES: 6

Ingredientes

1 l. de leche desnatada SPAR

150 grs. de arroz redondo o bomba SPAR

100 grs. de azúcar blanca (o morena) SPAR

1 rama de canela y canela en polvo SPAR

1/2 vaina de vainilla

2 cáscaras de limón y de naranja



Elaboración

1. En una cazuela ponemos la leche, el arroz, la rama de canela, la vaina de vainilla y la cáscara de limón y de naranja. Dejamos cocinar, a fuego suave, durante 40-45 min. aprox. y removemos cada 4-5 min.
2. Cuando el arroz con leche adquiera una textura melosa, agregamos el azúcar. Dejamos cocinar unos 5-10 min. más.
3. Retiramos del fuego y quitamos la rama de canela, la vaina de vainilla y las cáscaras de limón y naranja.
4. Ya podemos servir y decorar nuestro arroz con leche con canela en polvo o azúcar. Caramelizar ligeramente la superficie y **iya tenemos un postre delicioso!**

2021



ENERO

SPAR 
Natural

UN ESTILO DE VIDA MÁS
SALUDABLE Y SOSTENIBLE



Encuentra estos deliciosos platos y muchos más en nuestra página web: www.spar.es

Síguenos en: [twitter](#) [facebook](#) [Instagram](#) [YouTube](#)