



Guiso de porotos verdes



Ingredientes

- 1 Kg. Porotos Verdes (*Interagro*)
- 1 Cebolla pequeña
- 1 Zanahoria
- 2 tazas Choclo picado (*Interagro*)
- 1/2 Tabla de caldo de verduras
- 1 Lt. de agua
- 1 cucharadita de Sal

Preparación:

Sofreír la cebolla y la zanahoria. Luego, agregar el caldo de verduras y los porotos verdes. Tapar con agua hasta la mitad de la olla para que con el vapor se cocinen los ingredientes y no se peguen en el fondo. Cocinar por 30 minutos hasta que los porotos verdes estén cocidos. Cuidando que no se seque el agua. Una vez listo agregar el choclo y cocinar por 5 minutos más.

Sugerencia: Se puede acompañar con papas doradas o arroz



*Si quieres revisar otras recetas,
visita nuestro sitio www.interagro.cl*