

# Arroz con Queso y Vegetales

**Makes:** 8 porciones

Esta receta usa arroz blanco de granos largos. El arroz es un excelente acompañante para carne, aves y pescado.

## Ingredients

**2 cups** arroz blanco de granos largos (sin cocinar)  
**1 tablespoon** aceite vegetal  
**1** cebolla grande (picada)  
**1** pimiento verde mediano (picado)  
**1 teaspoon** ajo en polvo  
**1 teaspoon** pimienta negra  
**1 tablespoon** vinagre  
**1** cubito de caldo de pollo  
**1 can** judías verdes bajos en sodio, colados (aproximadamente 15 onzas)  
**1 can** zanahorias, coladas (aproximadamente 15 onzas)  
**1/4 pound** queso cheddar bajo en grasa (rallado)

## Directions

1. Cocine el arroz de acuerdo a las instrucciones del paquete.
2. En un sartén grande a fuego medio cocine la cebolla y el pimiento verde en el aceite hasta que ablande. Agregue el ajo en polvo y la pimienta negra.
3. Agregue el vinagre, cubito de caldo de pollo, judías verdes y zanahorias a la mezcla de cebolla y pimiento. Cocine hasta calentar.

4. Una el arroz a la mezcla de vegetales, mezcle bien, y ponga el queso encima.