

Riz à l'espagnol

Ingrédients

- 1 tasse de riz à grain long Uncle Ben's
- 1 boîte (28 oz) de tomates en dés, épices à l'italienne
- ½ oignon
- ½ piment
- 1 branche de céleri
- ¼ de tasse d'huile d'olive
- 2 c. à table (30 ml) de Bovril au poulet
- 1 c. à table (15 ml) d'assaisonnement Chipotle du sud-ouest de Tupperware

Instructions

1. Mettre la tasse de riz dans le fond d'un contenant pour cuisson au micro-ondes.
2. Ouvrir la boîte de tomates avec l'ouvre-boîte et ajouter au riz.
3. Dans le Rapido-chef, mettre l'oignon, le ½ piment, la branche de céleri et hacher à la grosseur désirée.
4. Ajouter au riz.
5. Ajouter l'assaisonnement Tupperware Chipotle du sud-ouest, le Bovril au poulet et l'huile.
6. Mélanger tous les ingrédients avec la spatule en silicone.
7. Cuire 20 minutes au micro-ondes à 80%.