# Arroz y Frijoles Sureños

6 Porciones

### Ingredientes:

- 1 taza de frijoles rojos bajos en grasa (cocidos)
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 cebolla grande (picada)
- 1 taza de pimiento verde medio picante (alrededor de 1 taza, picado)
- 1 taza de arroz (crudo)
- 2 tazas de agua
- 1 lata de 15 onzas de tomates bajos en sodio (drenados)
- 1 lata de maíz (escurrido, aproximadamente 15 onzas)
- 1 taza de salsa fresca (aproximadamente medio tarro)

### Preparación:

- 1. En una olla grande, cocine la cebolla y el pimiento verde en aceite durante 5 minutos a fuego medio.
- 2. Agregue el arroz y revuelva hasta que se dore, aproximadamente 5 minutos.
- 3. Agregue el agua, los tomates, el maíz y la salsa. Llevar a ebullición.
- 4. Cubra y reduzca el fuego a bajo. Cocine por 20 minutos.
- 5. Agregue los frijoles y caliente por 5 minutos.

Raciones por Envase 6 Cantidad por Ración 1 taza Contenido Calórico 260					
				% Valores	Diarios 1
			Grasa Total 3.5g		4%
Grasa Saturada 0.5g		3%			
Acido Graso Trans	0g				
Colesterol 0mg		0%			
Sodio 370mg		16%			
Carbohidrato Total 52g		19%			
Fibra Dietética 7g		25%			
Azúcares 9g					
Proteinas 7g					
Vitamina D 0mcg	Potassio	455mg			
Calcio 37mg	Hierro	2mg			



### Kansas State University Agricultural Experiment Station and Cooperative Extension Service





This material was funded by USDA's Supplemental Nutrition This interial was unded by Osabs Suppliermental Notificial Assistance Program (SNAP) through a contract awarded by the Kansas Department for Children and Families. USDA is an equa opportunity employer and provider. SNAP provides nutrition assistance to people with low income.

It can help you buy nutritious foods for a better diet. To find out more call 1-800-221-5689

## Arroz y Frijoles Sureños

6 Porciones

### Ingredientes:

- 1 taza de frijoles rojos bajos en grasa (cocidos)
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 cebolla grande (picada)
- 1 taza de pimiento verde medio picante (alrededor de 1 taza, picado)
- 1 taza de arroz (crudo)
- 2 tazas de agua
- 1 lata de 15 onzas de tomates bajos en sodio (drenados)
- 1 lata de maíz (escurrido, aproximadamente 15 onzas)
- 1 taza de salsa fresca (aproximadamente medio tarro)

### Preparación:

- 1. En una olla grande, cocine la cebolla y el pimiento verde en aceite durante 5 minutos a fuego medio.
- 2. Agregue el arroz y revuelva hasta que se dore, aproximadamente 5 minutos.
- 3. Agregue el agua, los tomates, el maíz y la salsa. Llevar a ebullición.
- 4. Cubra y reduzca el fuego a bajo. Cocine por 20 minutos.
- 5. Agregue los frijoles y caliente por 5 minutos.

#### Datos de Nutrición Tamaño por Ración 1 taza Raciones por Envase 6 Cantidad por Ración 1 taza Contenido Calórico 260 % Valores Diarios Grasa Total 3.5g 4% Grasa Saturada 0.5g 3% Acido Graso Trans Og Colesterol 0mg 0% Sodio 370mg Carbohidrato Total 52g 19% 25% Fibra Dietética 7g Azúcares 9a Proteinas 7g Vitamina D 0mcg Potassio 455mg Calcio 37mg Hierro \*Los Porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías.





Kansas State University Agricultural Experiment Station and Cooperative Extension Service





This material was funded by USDA's Supplemental Nutrition This inaterial was unded by OsbaS supplemental volution.

Assistance Program (SNAP) through a contract awarded by the Kansas Department for Children and Families. USDA is an equa opportunity employer and provider. SNAP provides nutrition assistance to people with low income.

It can help you buy nutritious foods for a better diet. To find out more call 1-800-221-5689