



## ARROZ A LA CERVEZA

### Ingredientes:

- 5 cucharadas de aceite
- 1 taza de arroz remojado en agua caliente y escurrido
- ¼ cebolla picada finamente
- 1 ajo picado finamente
- 1 taza de ejotes partidos a la mitad (150 g)
- 1 pimiento rojo cortado en cubitos
- 1 ½ tazas de cerveza clara (375 ml)
- 1 taza de agua (250 ml)
- 150 g de tocino ahumado picado y frito
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo

### Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe el arroz hasta que los granitos se separen agrega la cebolla, el ajo, los ejotes y el pimiento deja cocinar por 5 minutos más.
2. Añade la cerveza, el agua, el tocino y el consomé tapa la cacerola y deja cocinar a fuego bajo hasta que el arroz esponje y este completamente cocido.
3. Retira del fuego y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

25

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4