



ARROZ AL CILANTRO CON POBLANO Y ELOTE

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- 1 taza de arroz, remojado en agua caliente y escurrido (200 g)
- 1 taza de hojas de cilantro, lavadas y desinfectadas (100 g)
- 2 $\frac{1}{4}$ tazas de caldo de pollo (560 ml)
- $\frac{1}{4}$ de trozo de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 500 g de rajas de chile poblano
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de granos de elote (250 g)

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe el arroz hasta que dore ligeramente. Reserva.
2. Por aparte licúa las hojas de cilantro con el caldo de pollo, la cebolla, el ajo y el consomé. Vierte la mezcla sobre el arroz, agrega las rajas de poblano y los granos de elote tapa la cacerola. Deja cocinar por 20 minutos a fuego bajo o hasta que se consuma por completo el agua y el arroz se haya cocido.
3. Retira del fuego y ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6