



## ARROZ AL CILANTRO

### Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- 1 taza de arroz remojado en agua caliente y escurrido
- 2  $\frac{1}{4}$  tazas de agua (560 ml)
- $\frac{1}{4}$  de trozo de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 1 taza de hojas de cilantro lavadas y desinfectadas

### Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe el arroz hasta que dore ligeramente. Reserva.
2. A parte licúa las hojas de cilantro con el agua, la cebolla, el ajo y el consomé.
3. Vierte la mezcla anterior sobre el arroz, tapa la cacerola y deja cocinar por 20 minutos a fuego bajo o hasta que se consuma por completo el agua y el arroz se haya cocido. Retira del fuego y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

6