



ARROZ AL PEREJIL

Ingredientes:

- 1 taza arroz (200 g)
- 2 tazas agua (500 ml)
- ½ manojo perejil, lavado y desinfectado
- ¼ pieza cebolla finamente picado
- 2 dientes ajo finamente picados
- ½ taza aceite vegetal (125 ml)
- Sal al gusto

Procedimiento:

1. Remoja el arroz en agua caliente durante 15 minutos. Escurre y reserva.
2. En una cacerola, calienta el aceite y fríe el arroz (bien escurrido) hasta que tome un color doradito. Posteriormente añade al arroz la cebolla y el ajo picados y fríe hasta que se tornen transparente.
3. Licúa el perejil con las dos tazas de agua y vacía al arroz, sazona con la sal y al hervir, baja la flama cocinando durante 20 minutos más.
4. Sirve y presenta con perejil picado.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6