



ARROZ AL PIMIENTO ROJO

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- 1 taza de arroz, remojado en agua caliente (200 g)
- 1 lata de pimiento morrón rojo, escurridos (390 g)
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 2 1/3 tazas de agua (585 ml)

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe el arroz hasta que dore ligeramente reserva.
2. A parte, licúa los pimientos con la cebolla, el ajo, el consomé y el agua, añade el arroz, cuando comience a hervir tapa y cocina a fuego bajo hasta que se haya consumido el líquido y el arroz esté cocido.
3. Sirve y ofrece decorando con pimiento rojo.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6