



ARROZ CALDOSO

Ingredientes:

- 150 g de tocino picado
- 200 g de chorizo, picado
- 1 taza de arroz limpio y remojado en agua caliente (200 g)
- 4 jitomates limpios
- ½ cebolla chica
- 1 diente de ajo, pelado
- 4 tazas de caldo de pollo, caliente (1 litro)
- 2 tazas de agua (500 ml)
- 2 cucharadas de consomé en polvo
- 4 zanahorias, cortadas en cuadritos y cocidas
- ½ taza de chícharos, limpios y cocidos (50 g)
- 1 tallo de apio, cortado en rebanadas
- 100 g de jamón cortado en cuadritos

Procedimiento:

1. Fríe el tocino junto con el chorizo hasta que esté dorado, retira, en la grasa que soltó el tocino sofríe el arroz hasta que se separan los granitos.
2. A parte, licúa el jitomate con la cebolla, el ajo, el caldo, el agua y el consomé, agrega al arroz y deja cocinar a fuego bajo hasta que el arroz este tierno.
3. Incorpora las verduras junto con el caldo de pollo y deja cocinar hasta que el arroz este completamente cocido agrega el jamón. Ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6