



ARROZ CON CHAMPIÑONES Y ELOTE

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite
- ¼ de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- ½ taza de champiñones, picados (50 g)
- Sal, al gusto
- 1 lata chica de granos de elote (220 g)
- 3 cucharadas de aceite
- 1 taza de arroz, remojado en agua caliente y escurrido (200 g)
- 2 ½ tazas de caldo de pollo (625 ml)
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

1. En una sartén caliente el aceite, sofríe la cebolla y el ajo hasta que doren ligeramente, agrega los champiñones y los granos de elote, cocina hasta que los champiñones estén suaves, sazona al gusto y reserva.
2. En una cacerola caliente el aceite, fríe el arroz hasta que dore ligeramente, agrega los champiñones y los granos de elote, el caldo de pollo y el consomé de pollo, mezcla perfectamente. Cuando comience a hervir tapa y cocina a fuego bajo hasta que se haya consumido el líquido y el arroz esté bien cocido.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6