



## ARROZ CON JAMÓN Y JITOMATE

### Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- 1 taza de arroz, remojado en agua caliente (200 g)
- ¼ de taza de jamón, picado (65 g)
- 1 jitomates, sin semillas y cortado en cubos pequeños
- 2 ½ tazas de caldo de pollo (625 ml)
- Sal, al gusto

### Procedimiento:

1. En una cacerola caliente aceite fríe el arroz hasta que dore ligeramente, agrega el jamón, el jitomate y continúa moviendo.
2. Añade el caldo de pollo, sazona al gusto, mezcla y cocina a fuego medio. Cuando empiece a hervir baja el fuego, tapa y cocina hasta que el líquido se reduzca por completo y el arroz esté bien cocido.
3. Sirve y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

6