



ARROZ CON PIMIENTOS ROSTIZADOS

Ingredientes:

- 1 taza de arroz (200 g)
- ½ cucharada de aceite vegetal
- 1 cucharada de cebolla picada
- ½ diente de ajo
- 1 cucharada de concentrado de pollo
- 2 tazas de agua (500 ml)
- 1 pimiento morrón amarillo
- 1 pimiento morrón verde
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cucharadita de sal

Horno precalentado a 160°C

Procedimiento:

1. Limpiar el arroz y remojarlo en agua caliente por 20 minutos. Escurrir y reservar.
2. Pica los pimientos en bastones medianos. Colócalos en una charola. Espolvoréalos con sal y báñalos con aceite de oliva. Llevar al horno por 30 minutos o hasta que estén suaves y un poco dorados.
3. Calienta una cacerola con el aceite. Agrega el arroz y fríe sin dejar de mover hasta que se vea casi transparente.
4. Licúa cebolla, ajo, agua y concentrado de pollo y añade esta mezcla al arroz. Cocina a fuego bajo hasta evaporar a mitad del líquido.
5. Agrega los pimientos y sigue cocinando a fuego bajo hasta que se evapore todo el líquido.
6. Sirve.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6