



ARROZ ROJO CON CILANTRO Y CHILE CUARESMEÑO

Ingredientes:

- 1 taza de arroz
- 1 ½ tazas de agua o caldo de pollo
- 1 diente de ajo
- ¼ de cebolla blanca
- 4 ramitas de cilantro
- 1 chile cuaresmeño
- 2 jitomates
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de consomé de pollo

Procedimiento:

1. Enjuaga el arroz en agua y cuela, repítelo 3 o 4 veces hasta que el agua quede transparente. Aparte calienta agua y vacía el arroz, deja reposar por 10 minutos, cuela y deja escurrir.
2. Licúa el jitomate con la mitad de la cebolla y el diente de ajo, cuela sazona y reserva. Pica finamente la otra mitad de la cebolla y reserva.
3. Calienta en una olla un poco de aceite, sofríe la cebolla que picaste, agrega el arroz y fríe hasta que suene como arena, agrega el jitomate y cocina por 3 minutos, agrega el caldo de pollo, el cilantro picado y el chile cuaresmeño.
4. Tapa el arroz y deja cocinar a fuego bajo por 30 minutos o hasta que ya no tenga líquido y reserva el arroz tapado hasta que los vayas a servir.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4