



ARROZ BLANCO CON PLATANO MACHO FRITO

Ingredientes:

- 1 taza de arroz
- 2 tazas de agua o caldo de pollo
- 1 diente de ajo
- ¼ de cebolla blanca
- 2 ramitas de cilantro
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de sal
- ½ cucharadita de jugo de limón
- 1 plátano macho maduro
- Aceite para freír

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 caldo de pollo con la mitad de la cebolla y el diente de ajo, 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 caldo de pollo que licuaste, el limón y las ramitas de cilantro.
4. Tapa el arroz y deja cocinar a fuego bajo por 30 minutos o hasta que ya no tenga líquido, una vez cocido deja reposar tapado hasta que lo sirvas.
5. Calienta el aceite para freír el plátano previamente cortado en rodajas, escurre el exceso de aceite y sirve junto con el arroz.

Tiempo de preparación:

40 Minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4 porciones