



ARROZ SALVAJE CON VERDURAS

Ingredientes:

- 250 gr arroz salvaje
- ¼ pieza cebolla morada rebanada
- 1 diente ajo finamente picado
- ½ pieza poro finamente rebanado
- 1 pieza pimiento verde cortado en tiritas
- 1 pieza pimiento amarillo cortado en tiritas
- 1 pieza zanahoria cortada en tiritas
- 1 taza champiñones fileteados
- 1 pieza jitomate cortado sin semillas y cortado en tiritas
- 1 cucharadita orégano seco
- 1 cucharada perejil fresco picado finamente
- 750 ml agua
- Sal al gusto
- 1 cucharada aceite de oliva

Procedimiento:

1. Remoja el arroz con agua caliente durante 10 minutos. Escúrrelo y reserva.
2. En una cacerola vierte el agua, agrega el arroz y cocina hasta que suelte el hervor. Baja el fuego.
3. Baña con un poco de aceite de oliva, sazona con sal, tapa y cocina hasta que el arroz este suave (si es necesario vierte más agua o escurre el exceso de líquido).
4. Calienta otro poco de aceite en una sartén y fríe la cebolla, el ajo, el poro, la zanahoria y los pimientos hasta que se suavicen. Agrega los champiñones y el jitomate cocinando 3 minutos más.
5. Sirve el arroz sobre un plato y por encima de él coloca las verduras.

Tiempo de preparación:

30 Minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4 porciones

