

ARROZ A LA MEXICANA

Elabora este delicioso, fácil y tradicional Arroz a la Mexicana.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 5 Personas

- 1 diente de ajo
- Cebolla
- Apio
- Zanahoria
- 2 jitomates
- 1 taza de arroz
- Sal
- Aceite vegetal
- 1 y 2/3 tazas caldo de verduras
- 1/3 taza chícharos

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBER DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

varias veces 1 taza de arroz y frotamos con las manos, hasta que el agua del enjuague quede clara. (Podemos utilizar el agua que queda para regar las plantas). Apartamos

en el vaso de la licuadora 2 jitomates partidos en 4 partes, un trozo de cebolla, un diente de ajo y $\frac{1}{2}$ taza de verduras (Si

no la tienen, pueden agregar agua). Licuamos bien. Apagamos la licuadora.

una sartén honda y ya caliente, vertemos un poco de aceite vegetal y vertemos el caldo de jitomate a treves de un colador. Mezclamos un poco y bajamos a flama baja. Cuando cambie de color a un rojo más oscuro o intenso, mezclamos y dejamos por 3 minutos más. Apagamos el fuego y apartamos.

una cacerola ya caliente, vertemos un poco de aceite vegetal y agregamos una taza de arroz ya lavado y escurrido. Agregamos $\frac{1}{2}$ zanahoria pelada y partida en pequeños cubos. Mezclamos constantemente por 5 minutos o hasta que se dore el arroz. (No debe quemarse).

el caldo de jitomate y mezclamos. Agregamos 1 y $\frac{1}{4}$ de taza de caldo de verduras (Si no tienen el caldo de verduras, puede ser agua). Mezclamos bien. Agregamos una cucharadita de sal, un tronco de apio finamente rebanado y mezclamos.

de sal y agregamos al gusto. Cuando empiece a hervir, bajamos a flama baja y tapamos la cacerola. Cuando ya no se vea nada de líquido en la superficie, agregamos $\frac{1}{3}$ de taza de chícharos.

el fuego hasta que ya no haya nada de líquido en el fondo. Podemos revisar por una orilla con una palita de cocina.

.

Ver video