

ARROZ VERDE

¡Elabora esta deliciosa, fácil, rápida y tradicional receta.

¡Tienes que probar!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 PERSONAS

- 1 taza arroz
- 1 y 1/2 chiles poblanos
- Cilantro
- Diente de ajo
- 1/4 de Cebolla
- 2 tazas de caldo de verduras o agua
- Sal
- Aceite

NOTA: TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

MODO DE PREPARACIÓN

1-Ponemos una taza de arroz en un tazón y enjuagamos, tallamos con las manos entre sí varias veces. Le agregamos agua a cubrir y lo dejamos remojando por 20 minutos. Pasado ese tiempo, lo colamos y apartamos.

2-Partimos 1 y 1/2 chiles poblano a la mitad y le retiramos las semillas y las venas. Lo pasamos al vaso de la licuadora, agregamos $\frac{1}{4}$ de cebolla y un diente de ajo. Agregamos un puño de cilantro y $\frac{1}{2}$ taza de caldo de verduras o agua. Licuamos

hasta integrar bien los ingredientes. Apagamos la licuadora.

3-En una cacerola ya caliente agregamos un poco de aceite vegetal y agregamos el contenido que tenemos en la licuadora. Agregamos 1 y $\frac{1}{2}$ taza de caldo de verduras o agua. Mezclamos, probamos de sal y agregamos al gusto.

4-Agregamos el arroz ya escurrido, mezclamos y cuando ya esté hirviendo, bajamos a fuego bajo y tapamos la cacerola. Esperamos a que se consuma toda el agua. Apagamos el fuego.

VER VIDEO

@anelmoralesmorales275

Que padres recetas veganas y deliciosas ! NO PUEDO CREER LA INFINIDAD DE RECETAS VEGANAS ! QUE RICO

@yolandaorduno4348

Gracias soy fanática del arroz y para mi es salir de lo cotidiano GRACIAS ser vegano es delicioso GRACIAS.

@agnesvargas7213

Hola soy Agnes de chile, me gusta mucho su pagina soy una principiante en esto con mi hija hemos aprendido mucho con sus recetas, cariños a los dos.

@mariadelcarmenlares5394

Me encantan sus videosi Madre e hijo compartiéndonos exquisitas recetas, así como su grata compañía Un caluroso saludo desde Tijuana BC