



ARROZ CON ELOTE LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de margarina con sal La Villita
- 1 1/2 Taza de Arroz lavado
- 3 Tazas de Agua
- 1/4 de Cebolla blanca
- 1 Diente de Ajo
- 1 taza de Granos de elote
- 1 Cubo de caldo de pollo

MODO DE PREPARACIÓN

La hora de la comida es mejor cuando das como entrada un delicioso plato de arroz preparado con margarina La Villita.

Fríe el arroz como de costumbre y reserva.

Licua en 1 taza de agua la cebolla, ajo y cubo de caldo de pollo.

Funde la margarina en una olla, sofríe los granos de elote por 2 minutos.

Agrega el caldillo licuado y el resto del agua. Deja hervir.

Incorpora el arroz, reduce el fuego al máximo y tapa hasta que se absorba el agua por completo.

Reparte las porciones y si gustas, acompáñalo con pollo.

 LaVillitaMX  @LaVillita