



ARROZ FRITO A LA MEXICANA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- Arroz cocido
- Margarina La Villita
- 1 cebolla
- 3 jitomate
- 1 elote desgranado
- Rajas de chile poblano
- Queso Panela La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta no les llevará mucho tiempo, es deliciosa y tiene todo el sabor de La Villita.

Cocemos el arroz con agua y sal en una olla amplia. Picamos la cebolla finamente y el jitomate en cubos pequeños. En una olla salteamos la cebolla, el elote, el jitomate y las rajas de poblano previamente tatemadas y limpias. Agregamos también flor de calabaza y cuando el arroz esté cocido los integramos a la olla junto con las hojas de cilantro, la flor y cubos de queso Panela La Villita.

¡Wow! Para chuparse los dedos, ¿o no, amigas?

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita