



ARROZ ROJO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 1 taza de arroz blanco
- 1 cucharada de margarina con sal La Villita
- 2 tazas de agua caliente
- 2 cubitos de caldo de tomate
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- Opcional:
 - 1 chile serrano o 1/3 chile verde

MODO DE PREPARACIÓN

El secreto de crear un buen arroz está en el paso a paso, pero es más sencillo de lo que puedas creer. ¡Prepáralo hoy!

Colocamos el arroz en un colador y enjuagamos hasta que el agua salga clara. Una vez enjuagado, los colocamos en un recipiente y cubrimos con agua. Dejamos reposar durante 15 minutos. Después de este tiempo, drenamos el exceso de agua del arroz. Este paso hará que el arroz quede esponjoso.

Ahora, en una sartén calentamos la cucharada de margarina a fuego medio. Añadimos el arroz escurrido y freímos, revolviendo de vez en cuando; este paso durará aproximadamente 7 minutos. El arroz obtendrá un color dorado muy ligero.

Mientras el arroz se está friendo, disolvemos los 2 cubitos de caldo de tomate, añadimos el ajo y la cebolla en polvo en 2 tazas de agua caliente, para formar una mezcla uniforme. Agregamos la mezcla de agua anterior al arroz y revolvemos. Añadimos el chile serrano o un trozo de chile verde, (si lo deseas). Encendemos el fuego a alto por aproximadamente un minuto o hasta que el agua del arroz comience a hervir. A continuación, reducimos el fuego a bajo.

Colocamos la tapa y dejamos cocinar durante unos 15 minutos. No revolvemos el arroz mientras se cocina este paso. En caso de que el arroz se vea seco después de 10 minutos, agregamos 2 cucharadas de agua caliente alrededor de los bordes de la sartén.

Una vez cocido, retiramos del fuego y lo dejamos reposar otros 5 minutos antes de servir. Si lo deseas agrega calabacita, zanahoria, chícharos o alguna otra verdura que prefieras.

¡Disfruta!