



ARROZ VERDE CON RAJAS Y QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 1/2 tazas de arroz blanco
- 3 tazas de caldo de pollo
- 1 manojo de cilantro
- 1 cebolla en juliana
- 1 chile poblano asado cortado en tiras
- 1 taza de granos de elote amarillo
- 1 barra de margarina con sal La Villita
- 1/2 taza de crema
- 1 taza de queso manchego La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta será un lujo delicioso para acompañar tu comida, toma nota.

Licuamos el cilantro con el caldo de pollo. Sofreímos el arroz con dos cubitos de margarina con sal La Villita; cuando comience a dorar, agregamos el caldo de cilantro. Hervimos por cinco minutos, bajamos el fuego al mínimo, tapamos y cocinamos por 10 minutos más.

Mientras se cuece, salteamos las tiras de chile poblano con la cebolla y los granos de elote. Salpimentamos y agregamos la crema. Revolvemos el arroz con la mezcla de poblano, dividimos en recipientes individuales. Ahora cubrimos con el queso manchego La Villita y horneamos hasta gratinar, por unos 10 minutos.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita