



ARROZ CON CILANTRO

PEREJIL Y AJO




Preparación
40 min


Cocción
25 min


Porciones
6

INGREDIENTES

1/2 taza de cilantro fresco picado
1/2 taza de perejil fresco italiano de hoja plana picado
3 tazas de caldo de pollo
1/2 cucharadita de sal
2 cucharadas de aceite de olivo
1/4 de taza de cebolla finamente picada

2 dientes de ajo finamente picados
2 tazas de arroz Doña Pepa
1 Cebolla puerro

PREPARACIÓN

En la licuadora muele el cilantro, el perejil, 2 tazas de caldo, y la sal. Tapa y licúa a velocidad media 1 o 2 minutos o hasta que todo esté bien incorporado. Deja a un lado.

En una sartén, calienta el aceite a fuego medio. Cuece el ajo y la cebolla 1 o 2 minutos o hasta que la cebolla esté suave o tierna. Agrega el arroz y cocínalo de 4 a 5 minutos, moviendo ocasionalmente, hasta que esté ligeramente dorado. Agrega la mezcla del cilantro; cocínalo moviendo ocasionalmente de 3 a 5 minutos a que se incorpore.

Vacía la taza del caldo restante y deja cocinar hasta que se evapore el agua, luego baja la temperatura y tapa.

Para finalizar puedes sofreír cebolla puerro y poner por encima.

Como acompañamiento te recomendamos unos medallones de lomo de cerno a la parilla.

- EL -
ARROZ
QUE HACE
MÁS QUE
LOS DEMÁS