



Arroz a la mexicana

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 35 minutos

Porciones: 5 personas

Siempre el arroz a la mexicana ha representado un grado de dificultad por la cantidad adicional que lleva (salsa de tomate preparada).

Sin embargo, es el único arroz que en la cocina mexicana nos «permite» un poco de humedad extra, que quede «medio batido» o ligeramente apelmazado. Así que no hay problema si esto pasa, pero estas cantidades están pensadas para que les quede lo más seco y separado posible y como siempre les digo en mis arroces, si lo preparan siguiendo cuidadosamente las instrucciones hay menos probabilidades de que quede mal.

Como sea les dejo un video de mi canal de youtube donde me pueden ver hacer el arroz en vivo y a todo color ([Cassarola Mia en Youtube](#))

Ingredientes:

- 1 Taza de arroz.
- 1/2 Taza de puré de tomate.
- 1/2 Tomate bola bien maduro.
- 2 Tazas de agua caliente.
- 2 Cucharaditas de consomé de pollo en polvo.
- 1 Diente de ajo.
- 1/4 Cebolla.
- 1 Cucharada de comino en polvo.
- OPCIONAL: Rajas de chile poblano y elote desgranado.

Procedimiento:

Se licúan el puré de tomate junto con el tomate bola, el ajo y el pedazo de cebolla. A esta pasta se le agrega el comino molido.

Previamente remojado, lavado y escurrido, el arroz se fríe en aceite bien caliente y se deja a que dore un poco, que es el punto del arroz mexicano.

Cuando está listo se le agrega la mezcla de la licuadora, el agua para cocerlo, las rajas de poblano y el elote.

Se sazona con el Knorr Suiza y se deja cocer a que seque el agua del fondo.

¡BUEN PROVECHO!