



Arroz verde

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 3 horas (con enfriado y horneado)

Porciones: 10 personas

Uno de los secretos para preparar este arroz es que se debe cocer como arroz blanco y luego enfriar completamente y separar muy bien antes de agregarle la crema.

Cuando uno agrega cremas o salsas al arroz mientras está en la estufa (antes de cocerlo o recién salido) nos estamos arriesgando a que quede batido. El grano de arroz frío ya no absorbe humedad.

Este es el favorito para acompañar cualquier mole cremoso y la ventaja es que se puede preparar con anticipación y luego solo meter al horno.

Espero que lo disfruten mucho.

Ingredientes:

Receta para 10 personas aproximadamente (refractario rectangular mediano).

- 2 Tazas de arroz normal (Verde Valle Super Extra).
- 2 Chiles poblanos (desvenados y hervidos en agua).
- 250 gr. Crema "Nortehita" (crema de leche líquida).
- 1 cucharadita de sal.
- Queso manchego rallado al gusto.
- Pizca de bicarbonato para cocer los chiles.
- Sal la necesaria.

NOTA: Calcular que por cada taza de arroz es 1 chile poblano y 125 gr. de crema.

Procedimiento:

Se cocina el arroz como arroz blanco, en aceite perfumado con ajo y un trozo de cebolla y condimentando solo con consomé de pollo en polvo.

Al estar listo, se deja reposar en la olla unos 10 minutos y luego se saca y se deja enfriar en una vasija amplia o en una charola extendida. Cuidar de no revolver cuando está caliente para no batirlo.

Cuando ya esté totalmente frío, podemos retirar los ajos y la cebolla y con cuidado, separar los granos de arroz con las manos para no quebrarlos.

SALSA POBLANA:

Desvenar los chiles y ponerlos a cocer en una ollita con agua hirviendo y una pizca de bicarbonato (para que no pierdan su color verde).

Sacarlos y escurrirlos cuando estén un poco suaves (no recocerlos).

Se llevan los chiles a la licuadora junto con la crema. Se condimentan con una cucharadita de sal y se



Arroz verde

licúan hasta que quede una crema muy tersa y sin grumos.

Cuando el arroz está bien frío y separado, se le vacía la salsa poblana y se incorpora suavemente con las manos, no con cuchara porque se bate.

Se pone en un refractario ligeramente engrasado con mantequilla y se le pone el queso rallado encima. Se tapa con aluminio.

Se mete al horno a calentar, a 350° F (180°C) por aproximadamente unos 45 minutos, hay que esperar a que derrita el queso y cuidar que no se reseque o queme la parte de abajo.

¡BUEN PROVECHO!

