



Receta de Arroz con almejas y chorizo

Tiempo de
preparación: 30
Rinde: 6 porciones

Ingredientes:

500 g. De arroz súper extra Verde Valle®
500 ml. de aceite vegetal
100 g. de cebolla picada
500 g. de chorizo ya sofrido y desgrasado
1.5 kg de almejas lavadas
2 lt. de caldo de pollo
2 dientes de ajo picado
5 piezas de jitomate asado, licuado y colado
Cilantro picado al gusto
Perejil picado al gusto
Chile serrano al gusto

Preparación:

Enjuague el arroz bajo un chorro de agua fría hasta que deje de salir blanca. Escurra y deje secar por diez minutos, posteriormente sofría el arroz en aceite caliente. Una vez dorado el arroz retire el exceso de aceite y agregue la cebolla y el ajo picados. Sofría por un minuto y agregue el jitomate licuado y colado. Agregue el caldo de pollo, cilantro y perejil, después el chorizo y las almejas. Sazonar con sal al gusto y el chile serrano. Cuando el arroz absorba la mitad del caldo, tape y cocine durante cinco minutos y apague. Nota: el caldo debe de estar un punto arriba de sal para que el arroz quede bien sazonado..