



## 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..