



Receta de Arroz con chile pasilla y ancho

Tiempo de
preparación: 50 minutos
Rinde: 6 porciones

Ingredientes:

Salsa

1 ½ chiles anchos desvenados, limpios, desinfectados, ligeramente fritos

2 chiles pasilla desvenados, limpios, desinfectados, ligeramente fritos

½ jitomate grande limpio

½ cebolla en cuarterones

2 dientes de ajo sin piel

Arroz

1 ½ taza de arroz

1 taza de aceite de maíz

½ cebolla en cuarterones

3 dientes de ajo sin piel

2 ½ tazas de agua caliente

2 chiles cuaresmeños

10 ramas de perejil

5 ramas de cilantro

½ cucharada de sal gruesa o al gusto

Sal de chile pasilla

50g chile pasilla desvenados, limpios, desinfectados, ligeramente tostado

1 cucharadita de sal

Guarnición

Ramitos de perejil amarrados con hoja de maíz

Chiles pasilla chicos fritos

Preparación:

Para la salsa: Licúe los chiles junto con el jitomate la cebolla y el ajo. Colar y reservar. Para el arroz: En un recipiente poner a remojar el arroz con agua caliente durante 10-15 minutos, lavar hasta que salga el agua limpia y escurrir. En una cacerola calentar el aceite, acitronar ligeramente la cebolla junto con los ajos; agregar el arroz y freír hasta tomar un color dorado. Escurrir el aceite. Agregar la salsa junto con el agua los chiles, el perejil y el cilantro. Sazonar. Tapar y cocinar a fuego lento durante 30- 40 minutos hasta que se evapore el líquido. Rectificar la sazón. Para la salsa de chile pasilla: En una licuadora, o procesador de alimentos, muele el chile pasilla junto con la sal hasta que quede un polvo fino. Presentación Sirva el arroz en un molde de 6cm, con la ayuda de una cuchara presione. Sobre un plato hondo desmolde el arroz. Adorne con un ramito de perejil, a un lado coloque el chile pasilla frito y espolvoree con la sal de chile pasilla..