



Receta de Arroz con pescado (mojarra frita)

Tiempo de
preparación: 30 minutos
Rinde: 6 porciones

Ingredientes:

- 500 g. de arroz súper extra Verde Valle®
- 500 ml. de aceite vegetal
- 100 g. de cebolla picada
- 2 lt. de caldo del pollo
- 5 jitomates picados en cubos de 1cm
- 2 dientes de ajo picado
- 2 mojarras fritas y desmenuzadas
- 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. Escorra 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. Agregue el caldo de pollo, cilantro, perejil y jitomate en cubos. Después agregue el pescado desmenuzado. Sazone con sal y el chile serrano al gusto. 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..