



ARROZ AL PEREJIL 4 Porciones

Ingredientes:

- 1 taza arroz
- 2 tazas agua
- ½ manojo perejil, lavado y desinfectado
- ¼ pieza cebolla finamente picado
- 2 dientes ajo finamente picados
- ½ taza aceite vegetal
- Sal al gusto

Método de Preparación:

1. Remoja el arroz en agua caliente durante 15 minutos. Escurre y reserva.
2. En una cacerola, calienta el aceite y fríe el arroz (bien escurrido) hasta que tome un color doradito. Posteriormente añade al arroz la cebolla y el ajo picados y fríe hasta que se tornen transparente.
3. Licúa el perejil con las dos tazas de agua y vacía al arroz, sazona con la sal y al hervir, baja la flama cocinando durante 20 minutos más.
4. Sirve y presenta con perejil picado.

Tiempo de Preparación: 30 minutos.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****

CUADRO INFORMATIVO

El arroz es un ingrediente de la cocina que se caracteriza por su nobleza, ya que puedes cocinarlo con diferentes elementos, dulces o salados y el resultado siempre será una delicia. El arroz al perejil sorprenderá a tu familia gracias al sabor y aroma que este ingrediente aporta.

