

Arroz con aguacate



Ingredientes

- 3 jitomates saladette
- 2 aguacates de Michoacán, cortados en rebanadas
- ¼ cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 taza arroz, remojado
- ½ taza aceite
- 2½ tazas agua
- 1 taza verduras precocidas (chicharos, zanahorias)
- 2 cucharadas consomé de pollo en polvo



Preparación

Ponga a hervir una ollita con agua, cuando haya hervido apague el fuego y ponga a remojar el arroz durante 5 minutos.

Caliente el aceite en una olla grande, gruesa y con tapa. Agregue el arroz escurrido, revolviendo de vez en cuando. Fria el arroz hasta que los granos se separen unos de otros. Cuele el exceso de aceite.

Muela el jitomate, cebolla y ajo en la licuadora. Regrese la olla al fuego y añada el jitomate colado, agregue el consomé de pollo en polvo y una cucharadita de sal. Deje sazonar el jitomate hasta que tome un tono más oscuro. Cuando esto suceda, añada el agua, tape la olla y cuando empiece a hervir baje el fuego y agregue las verduras precocidas. Baje el fuego lo más que se pueda. Deje cocinar con la olla tapada por 25-30 minutos o hasta que toda el agua se haya evaporado. Pruebe el arroz y si ya está suave apague el fuego; si todavía se siente un poco duro, agregue un cuarto de taza de agua caliente y siga cocinando hasta que se evapore. Deje la olla tapada hasta el momento de servir.

Sirva el arroz acompañado de las rebanadas de aguacate.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Dificultad: fácil

Rinde 4 porciones