

ARROZ VERDE A LA MEXICANA



INGREDIENTES

250 g arroz vaporizado
1 chile jalapeño sin semillas
1 diente de ajo
3 chalotas
1 manojo cilantro
1 manojo perejil
100 g espinacas frescas
Caldo vegetal
Aceite de Oliva
Sal, pimienta
1 lima cortada en gajos

ARROZ VERDE A LA MEXICANA

MODO DE HACERLO

Colocar en el vaso de la trituratora las espinacas, el chile, las chalotas, el ajo y parte de las hierbas frescas. Triturar hasta obtener una pasta. Rectificar de picante. Agregar un poco de caldo y triturar de nuevo.

Poner a calentar un poco de aceite en una cacerola. Añadir el arroz y remover bien para nacarar el grano. Agregar la pasta de espinacas y seguir estofando con el arroz. Verter el caldo vegetal. (doble cantidad en volumen del arroz)

Llevar a un hervor suave, bajar el fuego al mínimo, tapar la cacerola y cocer durante 15 minutos.

Apagar el fuego y dejar que el arroz se cueza al vapor durante 10 minutos. Revolver con un tenedor para separar los granos.

Servir el arroz decorado con el resto de las hierbas bien picadas y con la lima cortada en gajos para rociar con el zumo.