



Arroz a la Mexicana con Chipotle

Categoría: Entrada

Una combinación perfecta...



Preparación
35 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 3 cdas de Aceite
- 2 tazas de Arroz remojado
- 1 taza de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 3 tazas de Caldo de pollo
- 4 pzas de Chipotles Adobados La Costeña®
- 1 lata de Chicharos y Zanahorias La Costeña® (420 g)



Preparación

1. Calentar el aceite y freír el arroz hasta que comience a tomar color.
2. Licuar el puré de tomate con el caldo de pollo y 1 chile chipotle.
3. Verter el caldillo sobre el arroz y mezclar, incorporar los chícharos con zanahorias.
4. Tapar y cocinar a fuego lento de 20-25 minutos o hasta que todo el líquido se haya evaporado.
5. Servir y decorar con el resto de los chiles.