

Arroz Morelos

Arroz Morelos con chile verde y elote.

4 porciones

Ingredientes:

- 1 taza de arroz Morelos San Miguel Cosecha Selecta.®
- 1 chile verde cortado en tiras.
- 60 gr de granos de elote San Miguel .®
- ½ cucharada de de sal de ajo.
- ½ cucharada de mantequilla.
- 1 cucharada de consomé de pollo.
- ½ cucharada de cebolla picada.
- Sal del mediterráneo San Miguel® al gusto.
- 2 ½ tazas de agua o 571 ml de agua
- 1 cucharada sopera de Aceite de Oliva extra virgen San Miguel Cosecha Selecta.®

Preparación:

- Lavar el arroz y escurrirlo.
- En una olla poner el aceite a fuego medio. Agregar la cebolla y que se fría un poco
- Agregar el arroz Morelos San Miguel Cosecha Selecta®, evitando que se dore demasiado agregar las tiras de chile verde
- Agregar los ingredientes restantes (mantequilla, agua, consomé de pollo, sal de ajo, elote, sal al gusto)
- Dejar hervir a fuego lento por 15 minutos o hasta que el agua se consuma.