

# Arroz con cilantro y perejil



## Ingredientes

**Sal:** 1/2 cdita.

**Ajo finamente picado:** 2 Dientes

**Cebolla finamente picada:** 1/4 Taza

**Perejil fresco picado:** 1/2 Taza

**Aceite de Olivo:** 2 cdas.

**Arroz blanco flor huila platino:** 2 Tazas

**Cilantro fresco picado:** 1/2 Taza

**Tomatillos sin la cáscara y lavados:** 4 Unidades

## Preparación de la Receta

- En la licuadora muele el **cilantro**, el **perejil**, los tomatillos, 2 tazas de agua, y la sal
- Tapa ; licúa a velocidad media 1 o 2 minutos o hasta que todo esté bien incorporado
- Deja a un lado.
- En una sartén de 12 pulgadas, calienta el aceite a fuego medio
- Cuece el *ajo* y la *cebolla* 1 o 2 minutos o hasta que la *cebolla* esté suave o tierna
- Agrega el **arroz** y cocínalo de 4 a 5 minutos, moviendo ocasionalmente, hasta que esté ligeramente dorado
- Agrega la mezcla del *cilantro* ; cocínalo moviendo ocasionalmente de 3 a 5 minutos a que se incorpore.
- Vacía la taza del caldo restante y reduce el fuego a lo más bajo
- Tapa ; cuece de 12 a 15 minutos o hasta que el *arroz* esté casi tierno
- Sube a fuego medio
- Destapa ; cuece 3 minutos más o hasta que se absorba todo el líquido
- Déjalo reposar 5 minutos antes de servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-cilantro-y-perejil>