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