

Arroz rojo



Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad

Jitomates: 4 Unidades

Aceite: 25 Ml.

Arroz: 350 g

Agua: 200 Ml.

Ajo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Colocamos 25 ml de aceite en una sartén
- Añadimos 350 gr de **arroz** y sofreímos.
- Por otro lado, cortamos 4 jitomates en cuartos y llevamos a la licuadora con media *cebolla*, 1 *ajo* y 200 ml de agua
- Licuamos todo perfectamente.
- Añadimos la salsa a la *cacerola* del *arroz* y dejamos que se cocine todo junto hasta que el *arroz* esté listo

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-rojo>