

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Arroz a la mexicana

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 480 g di riso
- 150 g di olio d'oliva
- ½ cipolla media tritata
- 2 peperoncini
- 2 mazzetti di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 2 pomodori privati dei semi e pelati
- 100 g di piselli freschi
- 2 carote tagliate a cubetti
- 4 tazze di brodo di pollo
- sale
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 2 uova sode a rondelle

PREPARAZIONE

1

Scaldare l'olio in una padella e soffrigervi la cipolla, i peperoncini e l'aglio.

Aggiungere il riso e soffriggerlo fino a che diventa biondo; aggiungere il prezzemolo e i pomodori, mescolando continuamente.

Aggiungere i piselli, le carote, il brodo e sale quanto basta. Coprire la padella e far sobbollire su fuoco basso per circa 40 minuti.

Togliere la cipolla, i peperoncini, l'aglio e il prezzemolo.

Spolverizzare con il prezzemolo tritato e guarnire con le uova. Questo riso si serve generalmente con tortillas e salsa al peperoncino.