Arroz verde

Ingredientes

- *125 g de arroz entero*
- *250 ml de agua caliente*
- *30 ml de aceite*
- *1 diente de ajo*
- *½ pieza de cebolla blanca*
- *1 pieza de chile poblano asado sin semillas y sin piel*
- *1 taza de cilantro*
- *½ Pieza de chile cuaresmeño sin venas ni semillas*
- *¼ de taza de perejil*
- *½ de cucharada de sal*
- *¼ de cucharada de pimienta negra*

Preparación

Inicia con retirar las semillas y las venas del chile cuaresmeño, y luego pon a asar el chile poblano, una vez que esté totalmente asado, mételo a una bolsa de plástico para que "sude" y después de unos minutos retirarle la piel, las semillas y las venas.

Bueno, ahora remoja el arroz en agua caliente durante 15 min y mientras transcurre este tiempo, licua los chiles, el cilantro, el perejil, el ajo, y la cebolla

con un poco de agua. Deja que todos los ingredientes estén bien mezclados y reserva. Mi querido Lalo, regresa con el arroz, ya transcurrido los 15 minutos, enjuaga hasta que el agua salga transparente.

Escurre bien y deja secar. Luego, calienta el aceite y fríe el arroz por unos minutos sin dejar de mover con una pala de madera.

Continúa añadiendo lo licuado y sazona. Cuando hierva tápalo y cocina por unos 15 minutos a fuego bajo. Destapa y revisa la cantidad de agua; después de este tiempo debe haberse absorbido casi por completo. Si aún queda agua, vuelve a tapar y retira del fuego. Sirve espolvoreando un poco de cilantro o perejil o ambas.

El arroz es la compañía tradicional para todos los moles ¡bien sazonado con el poblano y las especias es sensacional! Por eso lo reservamos para nuestro platillo fuerte.