



VEGETARIANO ARROZ con SALSA ROJA ó SALSA VERDE ó SALSA CHIPOTLE

Arroz María Dolores

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 2 tazas de arroz
- 3 zanahorias
- 1/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 tazas de caldo de pollo

PREPARACIÓN

1. Las zanahorias se pelan y se cortan en pedasitos.
Se pelan los dientes de ajo y la cebolla.
2. Se fríe ligeramente el arroz junto con la cebolla y el ajo.
3. Se le agrega el caldo de pollo y los pedacitos de zanahoria.
Con la cacerola tapada se deja cocinar a fuego lento hasta que se consuma el caldo.

Se acompaña con las salsas María Dolores. En México frecuentemente se acompaña con un plátano maduro.

