

Arroz mexicano

Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho amassados
- 4 xícaras (ou 1 litro) de caldo de frango ou carne
- 1 1/2 xícaras tomates, sem peles, sem sementes e picados
- 1/4 xícara de azeite de oliva
- 1/2 xícara de ervilhas em conserva, escorridas
- 1/2 xícara de cenoura cortada em cubinhos
- Cominho, sal, pimenta do reino moída a gosto

Modo de preparo:

1. Em um liquidificador ou processador de alimentos, misture os tomates, a cebola, o alho e $\frac{1}{2}$ xícara de caldo de frango ou carne. Reserve.
2. Aqueça o óleo azeite de oliva em uma panela e refogue o arroz até que fique dourado.
3. Adicione a mistura de tomate, a cenoura em cubos, o resto do caldo de frango ou carne, e cominho, sal e pimenta do reino a gosto.
4. Leve para ferver. Depois abaixe o fogo, tampe a panela (deixando uma pequena brecha ou abertura) e cozinhe até que quase todo o líquido seja absorvido (cerca de 15 minutos).
5. Misture as ervilhas e continue cozinhando até que todo o líquido seja absorvido.

Rendimento: 6 a 8 porções.

Obs1.: Decore com raminhos de coentro fresco ou de salsa fresca.

Obs2.: Esprema um pouco de suco de limão para dar mais de sabor. Se preferir um pouco mais picante, misture um pouco de pimenta picante picadinha, ou polvilhe com pimenta picante em pó, ou adicione gotas de molho de pimenta.