

Arroz con tomate al estilo español

Ingredientes
(para 18 personas)

3 tazas de caldo de pollo
2 Tazas de Arroz
2 latas de tomate picado en su jugo
4 cebollas picaditas
4 dientes de ajo machacados
sal y pimienta al gusto
aceite
perejil
albahaca
200 grs. de queso rallado

Procedimiento

Cocinar el sofrito de tomate: en un caldero con aceite sudar los ajos machacados, las cebollas picaditas, las latas de tomate, el perejil y la albahaca picadita. Colocar en una olla las dos tazas de arroz crudo, el sofrito y el caldo (para dos tazas de arroz, dos de caldo) Aliñar con sal y pimienta al gusto. Dejar unos tomates de perita para adornar.

Al estar listo el arroz, se espolvorea con queso rallado y se adorna con perejil o albahaca y tomate.

Sirva para acompañar carne, pollo o pescado.

Salsa de pimentón

Ingredientes

3 pimentones asados
1 cda de mostaza
1 cda de vinagre de vino de cayena
2 cdas de alcaparras
½ taza de aceite de oliva
sal y pimienta al gusto



Procedimiento

Triturar todo en la licuadora. Poco a poco ir agregando el aceite de oliva. Sazonar con sal, pimienta y un poco de cayena al gusto. Colocar en un recipiente para que acompañe a las croquetas de arroz recién fritas alrededor.