

Arroz A La Mexicana

Scaldare l'olio in una padella e soffriggervi 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.

Ingredienti

480 G Riso
150 G Olio D'oliva
1/2 Cipolla Media Tritata
2 Peperoncini
2 Mazzetti Prezzemolo
2 Spicchi Aglio
2 Pomodori Privati Dei Semi E Pelati
100 G Piselli Freschi
2 Carote Tagliate A Cubetti
4 Tazze Brodo Di Pollo
Sale
2 Cucchiari Prezzemolo Tritato
2 Uova Sode A Rondelle

Note

Luogo: Messico.