



MÉRIDA

Arroz rojo con achiote

INGREDIENTES

- 1 taza de arroz
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1/2 cebolla, picada
- 1 zanahoria, picada en cubos pequeños
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Limón y cilantro fresco para decorar.
- 2 cucharadas de pasta de **Achiote Mérida**
- 1/4 taza de salsa de tomate
- 1 diente de ajo, picado
- 1/2 taza de chícharos
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

Preparar el arroz:

Enjuaga el arroz bajo agua fría hasta que el agua salga clara. Esto ayuda a eliminar el exceso de almidón y evita que el arroz quede pegajoso.

Sofreír los ingredientes:

En una sartén grande o en una olla, calienta el aceite de oliva a fuego medio. Añade la cebolla picada y sofríe hasta que esté translúcida. Agrega el ajo picado y cocina por un minuto más. Añade la pasta de **Achiote Mérida** a la sartén y mezcla bien con la cebolla y el ajo. Incorpora el arroz enjuagado y sofríe durante 2-3 minutos, asegurándote de que cada grano esté bien cubierto con el achiote.

Agregar líquidos y verduras:

Añade la salsa de tomate y mezcla bien. Vierte el caldo de pollo y agrega las zanahorias y los chícharos. Sazona con sal al gusto.

Cocinar el arroz:

Lleva la mezcla a ebullición, luego reduce el fuego a bajo, tapa la sartén y cocina a fuego lento durante 15-20 minutos, o hasta que el arroz esté tierno y haya absorbido todo el líquido. Evita destapar la sartén durante el tiempo de cocción para que el arroz se cocine uniformemente.

Reposar y servir:

Una vez cocido, retira la sartén del fuego y deja reposar el arroz tapado durante unos 5 minutos.



¡Disfruta de tu delicioso arroz rojo con achiote!