



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ AL CILANTRO



INGREDIENTES:

360 gr. de Arroz.
1 Cebolla.
1 L. de Caldo de Verduras.
8 Ramitas de Cilantro.
Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

En una olla con el caldo, cocemos el arroz, lo retiramos cuando aún le falte un poquito para estar tierno. Escurrimos y reservamos el caldo para otra receta. En una sartén con un poco de aceite, pochamos la cebolla muy picadita, cuando cambie de color agregamos el arroz muy bien escurrido, lo mareamos y poco antes de sacarlo le agregamos el cilantro, también muy picadito. Podemos comer tal cual o como acompañamiento de una carne o un pescado.

<https://www.mepillasquisando.com>