

# Arroz Rojo

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 16/10

Arroz rojo, pirinci domates ve sarımsakla pişirerek parlak renkli ve tane tane bir Meksika pilavı yapar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Domates püresi
- 2 diş Sarımsak
- 2 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Yağ
- 0.5 su bardağı Havuç ve bezelye
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Pirinci yıkayıp süzün ve yüzeyini kurutun.
2. Pirinci yağda 3 dakika açılarak renk alana kadar kavurun.
3. Domates püresi ve sarımsak ekleyip 2 dakika pişirin.
4. Su, tuz ve sebzeleri katıp kapağı kapatın.
5. Kırmızı pilav 15 dakika kısık ateşte pişirin.
6. 10 dakika demlendirin, pirinç taneleri birbirine yapışmasın.

### PÜF NOKTASI

Pirinci önce hafif kavurmak tane tane doku verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında zgaratavuk veya taco ile servis tabağında sunun.