

# Arroz mexicano con verduras

Tiempo de preparación : 35 Minutos | Porciones: 6

## Ingredientes

- 1 1/2 tazas de caldo de pollo enlatado
- 1 taza de salsa
- 1 taza de arroz
- 1 taza de cebolla, *picada*
- 3/4 taza de maiz
- 1/2 taza de calabacita, *picada*
- 1/4 taza de pimiento, picado
- 15 onzas de frijoles negros, bajos en soio
- 1 cucharada de cilantro, *picado*



## Instrucciones:

1. En una cacerola mediana, hierva el caldo, la salsa, el arroz y cebolla a fuego medio alto. Reduzca el fuego y hierva a fuego lento, cubierto, durante 20 minutos.
2. Incorpore el maíz, la calabacita, el pimiento y los frijoles en el arroz caliente y vuelva a colocar la tapa; deje reposar durante 5 minutos.
3. Incorpore el cilantro y sirva inmediatamente.

\*También se puede usar maíz fresco, congelado o enlatado (sin sal) en esta receta.