

ARROZ CON PIÑA ORIENTAL

Para el arroz:

- 3 C de mantequilla
- 1 ½ tazas de arroz
- 1 C de jengibre picado

Para la salsa:

- 2 ¼ tazas de consomé de pollo (agua con consomé Knorr)
- ¼ de taza leche de coco sin azúcar
- 2 C de Salsa de Soya
- 2 C de Jugo de Limón
- 1 C curry
- ¼ c de chile de árbol en hojuelas (opcional)
- ½ c sal
- ½ c ralladura de limón

Para decorar:

- 1/3 de taza de pimiento morrón rojo picado crudo
- ½ taza de rabos de cebolla picados (lo verde)
- 1 ½ tazas de piña fresca en cuadritos

Preparación:

1. El arroz se remoja en agua caliente durante 10 a 15 minutos. Se escurre.
2. Se calienta un sartén con lumbre mediana. Se agrega la mantequilla y se acitrona jengibre y arroz hasta que el arroz se vea transparente y se sienta seco y separado. No debe tostarse el arroz. Se le agrega la salsa y se deja cocer a lumbre bajita, tapado durante 15 minutos aproximadamente hasta que se absorba toda el agua.
3. Antes de servirse se le agrega el chile morrón, la cebollita y la piña y se revuelve suavemente.