

## ARROZ DE BODA

### Ingredientes:

- 1 ½ tazas de arroz
- 2 C de Manteca de Puerco
- 1 cucharita de comino entero
- 1 Milanesa de res en cuadritos (150gms)
- ½ taza de cebolla picada
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates huajes rojos
- 1 Cucharada de consomé de pollo en polvo
- 1 cucharita de sal
- ¼ de cucharita de pimienta negra molida
- ½ taza de pasas
- Agua la necesaria

### Preparación:

1. El arroz se lava en agua tibia para quitarle el almidón. Se deja escurrir.
2. En un sartén caliente se agrega la manteca y se añade el arroz y la semilla de comino para dorarlo unos minutos, sin que se tueste. Se añade la carne cortada en cuadritos y la cebolla para que se doren.
3. En la licuadora moler los ajos, los tomates, el consomé en polvo, la sal, la pimienta y una taza de agua hasta que quede muy terso. Medir este líquido y completar con agua hasta tener 3 tazas de caldo. Vaciar al arroz, agregar las pasas, tapar y dejar cocinar a lumbre bajita por 15 minutos aproximadamente hasta que se haya acabado el agua.