

Arroz DE *Brócoli al Poblano*



Ingredientes

- 1/8 pieza de cebolla
 - 2 dientes de ajo
 - 2 piezas de chile poblano desvenados, sudados y sin piel
 - 1/2 taza de caldo de pollo o verduras
 - Sal
 - 1 cucharada de aceite de oliva
 - 3 tazas de Bits de Brócoli
- @lechugaseva

Preparación

1. Licúa la cebolla con el ajo, los chiles poblanos, el caldo y la sal hasta obtener una mezcla.
2. En una olla, calienta el aceite a fuego medio y cocina los Bits de Brócoli unos minutos. Agrega la mezcla anterior y cocina a fuego bajo hasta que se consuma el líquido.
3. Sazona y sirve

