

www.lavidaesdulce.net

Me encantan los buenos acompañamientos, esta es una receta deliciosa de un simple arroz que con un par de ingredientes entretenidos tenemos como resultado un plato espectacular! Este es un arroz basmati con tomate y albahaca, lleva concentrado de tomate, tomates fresco y albahaca fresca, olor a verano en mi casa y como resultado un acompañamiento increíble para cualquier proteína y un éxito absoluto entre los comensales!

Cocinar es mucho mas fácil de lo que uno cree solo hay que encontrar las recetas adecuadas, en este blog yo solo publico recetas probadas y fáciles de hacer, así que si se animan a hacer alguna y siguen las instrucciones al pie de la letra, les van a resultar de todas maneras y van a quedar muy contentos!

A veces el protagonista de la comida es el acompañamiento, si hacen esta receta así sera, les aseguro que se van a lucir, van a raspar la olla!

Arroz Basmati al Tomate y la Albahaca

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 1 taza de cebolla picada en cubos
- 2-1/2 cucharaditas de albahaca seca
- 2 tazas de arroz basmati o jasmin
- 3-1/2 tazas de agua hirviendo
- 1 sobre de caldo de pollo
- 5 cucharadas de concentrado de tomate
- 1-1/2 cucharadita de paprika
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 ramita de albahaca con hojas
- 2/3 taza de albahaca finamente picada
- 1 taza de tomate cherry picado en cuartos
- pimienta a gusto

Calentar el aceite en una olla grande a fuego medio. Agregar el ajo y la cebolla, cocinar hasta que estén transparente, de 2 a 3 minutos. Agregar la albahaca seca y cocinar por 20 segundos, no dejar que se queme. Agregar arroz, concentrado de tomate, paprika y azúcar, revolver todo muy bien. Mezclar hasta que la pasta de tomate se disuelva, agregar el agua y el caldo de pollo, poner una rama de albahaca completa. Tapar la olla y dejar hervir a fuego lento, cocinar por 15 minutos . Retirar del fuego y reservar, tapado, durante 10 minutos. Sacar la ramita de albahaca y el diente de ajo. Revolver con tenedor, probar y ver si necesita un poco mas de sal. Luego dejar reposar por otros 5 minutos, sin tapar. Agregar albahaca picada, tomate cherry y un poco de pimienta fresca, revolver y servir de inmediato.