

Arroz negro

Ingredientes:

2 litros de caldo de frijol
250 g arroz
40 g manteca
4 hojas de epazote
2 dientes de ajo
2 chiles serranos
1 cebolla
sal

Preparación:

Para preparar arroz negro hay que remojar el arroz en agua hirviendo durante quince minutos. Lavarlo en agua fría; escurrir y freír en manteca hasta que empiece a dorarse.

Agregar los dientes de ajo y la cebolla (molidos y disueltos en el caldo de frijol), los chiles y el epazote.

Tapar y dejar hervir a fuego lento hasta que el arroz se cueza. Rinde 6 raciones.