



# Recetas CON Soulfood



RECETAS CON  
—ARROZ—  
SÚPER EXTRA



# Verde Valle®



## RECETAS CON SOULFOOD.

**SOULFOOD**, reconocida creadora de contenido gastronómico, se une en esta edición especial para crear 5 recetas irresistibles con el arroz Súper Extra Verde Valle.



Inspírate, prepáralas en casa,  
disfrútalas y compártelas.



# ÍNDICE

---



7 Arroz suizo al horno.

---

9 Arroz con champiñones al ajillo.

---

11 Arroz al pastor.

---

13 Atole de arroz de mazapán.

---

15 Arroz con leche sabor chocolate caliente.

---



# Arroz — SUIZO al — horno

🕒 45 min.

👤 6-8 personas

Verde Valle®

## Procedimiento:

### Ingredientes:

- 2 cdas aceite oliva.
- 2 cdas de mantequilla.
- 2 tazas de arroz súper extra Verde Valle.
- 4 tazas de caldo de pollo.
- 5 tomatillos verdes grandes.
- 1/2 cebolla.
- 2 jalapeños.
- Sal al gusto.
- 1 chile poblano cocido sin piel y semillas.
- 1 manojo de cilantro.
- 3 dientes de ajo.
- 1 barra de queso crema.
- 1/2 taza de crema.
- 2 tazas de queso manchego rallado.

**1.** Caliente el aceite de oliva y derrita la mantequilla. Agregue el arroz previamente lavado y escurrido. Dore durante un minuto y añada el caldo de pollo y sal al gusto.

**2.** Cuando hierva, tape y cocine a fuego bajo durante 15 a 20 minutos o hasta que el líquido se evapore.

**3.** Deje reposar y esponje con un tenedor.

**4.** Cocine los tomatillos, jalapeños, chile poblano, cebolla y ajos hasta que estén suaves.

**5.** Licúe junto con el queso crema, la crema, la sal y el cilantro. Cuele.

**6.** En un refractario engrasado, coloque capas de arroz y salsa, finalizando con salsa y queso manchego rallado.

**7.** Hornee a 200 °C durante 15 minutos o hasta que el queso se gratine. Sirva y disfrute.

# Arroz CON CHAMPIÑONES — al ajillo —

🕒 1 hora.

👥 4-6 personas



Verde Valle®

## Procedimiento:

### Ingredientes:

- 1 taza de arroz súper extra Verde Valle.
- 3 cdas de aceite de oliva.
- 3 cdas de mantequilla.
- 1/4 cebolla finamente picada.
- 4 dientes de ajo picados.
- 10 chiles guajillo Verde Valle en tiritas.
- 200-300 gr de champiñones rebanados.
- 1 cda de salsa inglesa.
- 1 cda de jugo sazonzador.
- Jugo de un limón amarillo.
- 3 tazas caldo de pollo o verduras.
- 3 cdas de perejil picado.
- Sal y pimienta al gusto.

1. Caliente el aceite de oliva en un sartén profundo a fuego alto.
2. Agregue los champiñones y permita que se doren antes de moverlos.
3. Incorpore la mantequilla, el ajo y el chile guajillo. Cocine durante unos minutos.
4. Añada la salsa inglesa, el jugo sazonzador y el jugo de limón. Mezcle hasta integrar. Retire y reserve.
5. En el mismo sartén, agregue el arroz previamente lavado y escurrido. Cocine durante dos minutos.
6. Posterior, añada el caldo, el perejil, la sal y la pimienta. Cuando hierva, tape y cocine a fuego bajo durante 15 a 18 minutos.
7. Apague el fuego, deje reposar de 5 a 10 minutos y esponje con un tenedor.
8. Incorpore los champiñones al arroz y decore con perejil.

# Arroz AL pastor

🕒 1 hora.

👤 6 personas



## Procedimiento:

### Ingredientes:

- 2 tazas de arroz súper extra Verde Valle.
- 2 cdas aceite de oliva.
- 4 tazas caldo de pollo.

### Para salsa:

- 2 chiles guajillo Verde Valle sin semillas blanqueados.
- 1 chile ancho Verde Valle sin semillas blanqueados
- 1/4 cebolla.
- 1 trozo de piña.
- 3 dientes de ajo.
- 40 gr achiote.

- 1/2 cdita de orégano.
- 3 gr de pimienta entera.
- 1/2 cdita comino.
- 2 clavos de olor.
- 1/3 vinagre de manzana.
- Un chorrito de jugo de naranja.

### Para menjurje:

- 1/2 taza cilantro picado.
- 1/2 cebolla blanca picada.
- 1 taza de piña picada.
- 2 chiles serranos picados.
- Limón y sal al gusto.
- Un chorrito de aceite de oliva.

**1.** Lave y escurra el arroz. En un sartén a fuego medio-alto, agregue el aceite de oliva y dore el arroz durante unos minutos.

**2.** En la licuadora, agregue ingredientes para la salsa. Licúe hasta obtener una mezcla homogénea.

**3.** Cuele y agregue la salsa a una olla junto con el caldo de pollo. Mezcle hasta incorporar.

**4.** Agregue la salsa al pastor al arroz y, cuando comience a hervir, baje el fuego al mínimo. Tape y cocine

durante 15 a 20 minutos o hasta que el líquido se haya evaporado.

**5.** Apague el fuego y deje reposar durante 10 minutos. Posteriormente, esponje con un tenedor.

**6.** Dore la piña en un sartén. Mezcle con la cebolla picada, el cilantro, el chile serrano, el vinagre, el aceite de oliva, el jugo de limón, la sal y la pimienta.

**7.** Sirva el arroz y coloque encima el menjurje de piña.

# Atole DE arroz

## — DE MAZAPÁN —

🕒 45-50 min. | 🍴 6 personas



Verde Valle®

## Procedimiento:

### Ingredientes:

- 1 taza de arroz súper extra Verde Valle.
- 2 tazas de agua.
- 1 raja de canela Verde Valle.
- 3 tazas leche entera.
- 1 cda de esencia de vainilla.
- 340 ml de leche evaporada.
- 5 mazapanes.
- 1 cucharadita de canela en polvo.
- 1/3 taza de leche condensada.
- 1/2 cucharadita de sal.
- Extra de canela y mazapanes triturados para decorar.

**1.** En una olla, hierva el agua con la raja de canela. Incorpore el arroz previamente lavado y escurrido. Cocine a fuego bajo durante 15 minutos o hasta que esté suave.

**2.** Licúe el arroz junto con la leche entera, la leche evaporada, los mazapanes y la canela en polvo.

**3.** Cuele la mezcla y regrésela a la olla. Incorpore la leche condensada, la sal y la vainilla.

**4.** Cuando comience a hervir, baje el fuego y cocine unos minutos más. Ajuste el dulzor si es necesario.

**5.** Sirva caliente y decore con canela y mazapán triturado.

# – Arroz – con LECHE sabor chocolate CALIENTE

🕒 40 min.

👤 6-8 personas



## Procedimiento:

### Ingredientes:

- 1 taza de arroz súper extra Verde Valle.
- 2 tazas de agua.
- 1 raja de canela Verde Valle.
- 1 anís estrella.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 400 ml de leche evaporada.
- 250 ml de crema para batir.
- 1/2 taza de leche condensada.
- 1 cucharadita de canela en polvo.
- 1 cucharadita de sal.
- 135 g de chocolate para mesa (1 tableta y media).
- Chocolate rallado para decorar.

**1.** En una olla tueste la raja de canela y el anís estrella a fuego medio durante dos minutos. Agregue el agua, la vainilla y el arroz. Cuando hierva, tape y cocine durante 15 minutos.

**2.** Incorpore la leche entera, la leche evaporada, la leche condensada y la crema para batir. Mezcle hasta integrar.

**3.** Añada el chocolate de mesa y la canela en polvo. Mezcle hasta que el chocolate se derrita por completo.

**4.** Cocine hasta que espese ligeramente.

**5.** Coloque plástico adherente en contacto con la superficie para evitar que se forme costra.

**6.** Sirva tibio o frío. Recuerde que el arroz al enfriarse espesa, para ajustar, agregue un poco más de leche cuando esté frío y decore con el chocolate rallado.

*¡ENCUENTRA TODAS  
LAS RECETAS  
CON  
Soulfood  
y más!*



**Verde Valle®**