RECETAS DE VERANO

POR ZAHIE TÉLLEZ

Verde Valle®

CINCO RECETAS FÁCILES PARA QUE TE CONVIERTAS EN TODO UN CHEF DURANTE ESTA TEMPORADA

RECETAS DISPONIBLES:

03 **ARROZ CON** CAMARÓN SECO

04 **ARROZ CON** HIERBAS Y PISTACHO

05 **ENSALADA** CON ARROZ

06 **POKE DE** ATÚN FRESCO Y VERDURAS

07 **ARROZ CON** LECHE Y ROMERO

¡BIENVENIDO A TU RECETARIO FAVORITO PARA EL VERANO!

RECETA EN VIDEO AQUÍ

ARROZ CON CAMARÓN SECO

POR ZAHIE TÉLLEZ

4 PORCIONES

25 MINUTOS

INGREDIENTES

- 1 taza de ***arroz súper extra Verde Valle®***
- 2 tazas de agua
- ½ taza de camarón seco
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla
- 2 chiles verdes
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Jugo de 2 limones
- Cebollín para decorar
- ½ taza de cacahuates troceados
- ½ taza de hojas de cilantro

PROCEDIMIENTO

– **ENJUAGA** el arroz, escurre y coloca en una olla junto con el agua. Cuece a fuego alto con tapa hasta que comience a hervir, baja el fuego al mínimo y cuece durante 10 minutos.

– **HIDRATA** los camarones por 10 minutos en agua caliente. Una vez listos, escurre y licua junto con cebolla, ajo y chile verde. Sofríe en aceite esta pasta y una vez lista agrega unas gotas de limón al final.

– **A LOS 10 MIN** de cocción del arroz, agrega la pasta del camarón y mezcla delicadamente. Tapa de nuevo la olla y espera 5 min más. Cuando el arroz esté listo, agrega cilantro picado, aceite de oliva, cebollín y cacahuate.

RECETA EN VIDEO AQUÍ

ARROZ CON HIERBAS Y PISTACHE

POR ZAHIE TÉLLEZ

4 PORCIONES

20 MINUTOS

INGREDIENTES

- 1 taza de arroz súper extra Verde Valle®
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 diente de ajo picado
- 1/2 cebolla picada
- 4 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de perejil picado
- 2 cucharadas de cebollín picado
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 2 cucharadas de albahaca picada
- ½ taza de pistaches troceados
- ½ taza de pasitas
- Sal al gusto

PROCEDIMIENTO

– **ENJUAGA** el arroz, escurre y colócalo a parte.

– **EN UNA OLLA,** agrega la mantequilla y sofríe la cebolla junto con el ajo hasta dorar, agrega el arroz y sofríe por 3 minutos, agrega por último el caldo de pollo. Cuece a fuego alto con tapa hasta que comience a hervir, baje el fuego al mínimo y cueza durante 15 minutos.

– **5 MINUTOS ANTES** de que esté listo el arroz, destapa y agrega las hierbas picadas, los pistaches y las pasas, rectifica de sal y deja cocer por otros 5 minutos.

RECETA EN VIDEO AQUÍ

ENSALADA DE ARROZ

POR ZAHIE TÉLLEZ

4 PORCIONES

30 MINUTOS

INGREDIENTES

- 1 taza de arroz súper extra Verde Valle®
- 2 tazas de agua
- ½ taza de jamón picado
- ¼ de taza de elotes cocidos
- ¼ de taza de chícharos cocidos
- 1 lata de atún
- ½ taza de aceitunas verdes picadas
- 2 cucharadas de pimiento morrón de lata, picado finamente
- 1 taza de mayonesa
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de vinagre
- ½ taza de perejil picado

PROCEDIMIENTO

– **ENJUAGA** el arroz, escurre y coloca en una olla junto con el agua. Agrega 1 cucharada de sal. Cuece a fuego alto con tapa hasta que comience a hervir, baja el fuego al mínimo y cuece durante 15 minutos, destapa y espera a que enfríe.

– **UNA VEZ QUE EL ARROZ ESTE FRÍO,** coloca en una fuente y agrega el jamón picado, los elotes y chicharos cocidos, el atún de lata, el vinagre, sal y pimienta. Mezcla delicadamente.

– **AGREGA** el pimiento morrón picado junto con las aceitunas y por último agrega la mayonesa y el perejil picado. Rectifica la sal y la pimienta.

RECETA EN VIDEO AQUÍ

POKE DE ATÚN
FRESCO Y VERDURAS

POR ZAHIE TÉLLEZ

4 PORCIONES

30 MINUTOS

INGREDIENTES

- 1 taza de **arroz súper extra Verde Valle®**
- 2 tazas de agua
- 4 cucharadas de salsa de soya
- 2 cucharadas de aceite de ajonjolí
- 500 gr de atún fresco cortado en cubos de 2 cm
- 1/2 cebolla morada cortada en medias lunas
- ½ aguacate cortado en cubos
- 1 pepino cortado en rodajas
- 2 zanahorias medianas ralladas
- 4 rábanos rebanados en medias lunas
- ½ taza de mayonesa
- 2 chiles chipotles en lata picados finamente
- 2 cucharadas de ajonjolí tostado

PROCEDIMIENTO

– **ENJUAGA** el arroz, escurre y coloca en una olla junto con el agua. Agrega 1 cucharada de sal. Cuece a fuego alto con tapa hasta que comience a hervir, baja el fuego al mínimo y cuece durante 15 minutos, destapa y espera a que enfríe.

– **MEZCLA** la mayonesa junto con los chiles chipotles, y agrega a la mezcla los cubos de atún fresco y la cebolla morada.

– **UNA VEZ FRÍO EL ARROZ,** coloca en medio de una fuente, después ir colocando cada uno de los ingredientes por separado, esto es, el pepino, después la zanahoria rallada, los rábanos, el aguacate y por último el atún con la mayonesa picante, en sentido de las manecillas del reloj y agrega por último en todo el bowl la salsa de soya, el aceite de ajonjolí y el ajonjolí tostado.

RECETA EN VIDEO AQUÍ

ARROZ CON LECHE Y ROMERO

POR ZAHIE TÉLLEZ

8 PORCIONES

35 MINUTOS

INGREDIENTES

- 2 taza de **arroz súper extra Verde Valle®**
- 4 tazas de agua
- 1 taza de leche condensada
- 1 taza de leche entera
- 1 barra de mantequilla
- ½ taza de azúcar
- 5 varitas de romero fresco o seco

PROCEDIMIENTO

– **COLOCA** el arroz en una olla junto con el agua. Agrega el romero y cuece a fuego alto con tapa hasta que comience a hervir, baja el fuego al mínimo y cuece durante 15 minutos.

– **DESTAPA Y AGREGA** la leche condensada y la lecha entera, agrega la mantequilla, mezcla. Haz el caramelo con el azúcar, esto es, poner a fuego medio en una sartén el azúcar y dejar que tome color caramelo, una vez listo, agregar al arroz y mezclar.

– **RETIRA** la rama de romero y deja enfriar.

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES PARA DESCUBRIR MÁS RECETAS Y CONOCER TODOS NUESTROS PRODUCTOS.