

Riz espagnol

- La recette super facile de riz espagnol maison!



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de **bouillon de poulet maison**
- 1 tasse (250 ml) de riz blanc
- 1 tasse (250 ml) de **sauce tomates**
- 1 petite boîte (1/2 tasse/4 oz/127 ml) de piments Chili vert style Old El Paso
- 1 cuillère à soupe et demie d'**épices à tacos**
- 2 cuillères à soupe d'huile

Préparation :

1. Dans un grand chaudron, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen élevé.
2. Ajoutez le riz et faites légèrement rôtir (mais pas brûler) pendant 2 à 3 minutes.
3. Ajouter le restant des ingrédients et porter le mélange à ébullition.
4. Réduire le feu, couvrir et laisser mijoter pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit entièrement absorbé!
5. Bien mélanger avec une fourchette et servir!

“ *C'est un de mes accompagnements préférés, le bon vieux riz espagnol! C'est encore meilleur lorsque c'est préparé maison. La recette est très facile...*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

