

Arroz Rojo

Mexicano Perfecto

y Esponjoso

⌚ Prep: 8m

🔥 Cocción: 22m

❄️ Reposo: 5m

Σ Total: 35m

🍽️ 6 porciones



Ref. visual: Jauja Cocina Mexicana (Janet)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[10]

- ☐ 2 tazas Arroz blanco de grano largo (Mahatma Extra Long Grain)
- ☐ 3 unidades Jitomates Roma maduros picados
- ☐ 0.25 unidad Cebolla blanca
- ☐ 2 dientes Dientes de ajo
- ☐ 0.5 taza Agua tibia (para enjuagar el arroz y licuar el recaudo)
- ☐ 3 tazas Caldo de pollo caliente
- ☐ 1 taza Zanahorias en cubitos y chícharos verdes dulces
- ☐ 4 cucharadas Aceite vegetal neutro
- ☐ 1 unidad Chile serrano verde entero lavado
- ☐ 1 cucharadita Sal kosher

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Arroz de Grano Largo: Mahatma Extra Long Grain Rice
Grano duro que resiste la fritura inicial sin romperse. • 📍
Pasillo de arroces.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Lavar Arroz y Licuar Recaudo

⌚ 8 min

Enjuaga el arroz con agua tibia para retirar el almidón y escúrrelo bien en un colador. Licúa los jitomates Roma, cebolla blanca, dientes de ajo, 0.5 taza de agua y sal kosher hasta obtener un puré terso.

✓ Control: Granos secos y recaudo rojo terso.
- 2

Freír a Tono Dorado

⌚ 5 min

Frie el arroz escurrido en el aceite vegetal caliente a fuego medio durante 5 minutos, moviendo constantemente hasta que suene como arena y tome color paja dorado.

✓ Control: Granos dorados crujientes al tacto.
- 3

Sofreír el Recaudo y Verduras

⌚ 3 min

Vierte el recaudo de jitomate licuado sobre el arroz dorado y sofríe 3 minutos hasta que espese y cambie a rojo intenso; incorpora la taza de zanahorias en cubitos y chícharos dulces.

✓ Control: Aroma cocido de jitomate frito con verduras.
- 4

Cocer y Reposar

⌚ 19 min

Añade las 3 tazas de caldo de pollo caliente y coloca el chile serrano entero encima. Tapa a fuego mínimo durante 14 minutos hasta absorber el líquido; apaga el fuego y deja reposar tapado 5 minutos antes de esponjar con tenedor.

✓ Control: Arroz perfectamente desgranado y esponjoso.

🛡️ **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA:** ≥165°F (74°C) **TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN Y SERVICIO SEGURO (MANTENER CALIENTE A ≥140°F / 60°C)**
Seguridad Alimentaria USDA/FDA: Cocina los ingredientes a una temperatura interna mínima de 165°F (74°C) para garantizar la inocuidad microbiológica. Mantén los alimentos calientes a ≥140°F (60°C) hasta el momento de servir y refrigera las porciones sobrantes a ≤40°F (4°C) en un plazo máximo de 2 horas.

👁️ **SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:**
Granos esponjados, completamente separados y de color naranja rojizo homogéneo sin batirse.

🔍 **POR QUÉ FUNCIONA:**
El Dorado 'Color de Paja': Freír el grano crudo en aceite hasta que suene como arena suelta y tome color dorado sella el almidón para que nunca se bata.

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**
El arroz quedó batido o pastoso: Nunca remuevas el arroz una vez tapado; déjalo reposar con el fuego apagado antes de desgranar.