

Mexican Skillet Rice (with beef or turkey and beans) (Arroz a la Mexicana en sartén (con carne o pavo y frijoles))

INGREDIENTES

- 454 grs de carne molida magra o pavo
- 1 cebolla mediana, picada
- 2 cucharadas de chile en polvo
- 1 cucharadita de comino molido
- ½ cucharadita de sal
- 3 tazas de arroz integral cocido
- Una lata de 453 grs de frijoles pintos, drenados...
- 2 latas de 113 grs de chiles verdes cortados en dados
- 1 tomate, sin semillas y picado (opcional)
- Queso cheddar rallado (opcional)
- Cilantro fresco para la guarnición (opcional)



INSTRUCCIONES

- En una sartén grande a fuego medio-alto, cocine la carne hasta que se dore, revolviéndola para que se desmorone; escurra la grasa.
- Añada la cebolla, el chile en polvo, el comino y la sal; cocine hasta que la cebolla esté tierna.
- Añada el arroz, los frijoles y los chiles y cocine hasta que se calienten.
- Cubrir con tomate, queso y cilantro, si se desea.