

Receta de Arroz con maíz Boricua

El arroz con maíz es un plato muy tradicional en la gastronomía puertorriqueña y **se clasifica como un plato fuerte** que admite ser combinado con cualquier carne, granos, asados o verduras para un almuerzo o cena. Además, este plato es muy sustancial y por ello resulta perfecto para hacerlo en esas ocasiones especiales como un cumpleaños o una reunión familiar.

Si todo lo mencionado anteriormente se ha logrado captar y quieres aprender esta receta en este artículo, te explicaremos el paso para que tú también puedas hacerlo y sorprender a tus familiares o amigos. Con la misma intención, acá también **te daremos algunos trucos o tips** que te serán de mucha ayuda a la hora de cocinar. ¡Así que alista tu delantal!


[VER VIDEO PASO A PASO AQUÍ ►](#)

[Descargar Receta Gratis](#)

¿Cómo hacer arroz de maíz?

Si bien es cierto, en cada hogar puertorriqueño se emplea un método diferente para hacer esta receta, bien sea en la cocción o al dar ese toque especial con algunos ingredientes adicionales que la mayoría de las veces suele alterar el sabor. Pero **esta preparación tiene una versión original** que es muy sencilla, únicamente se trata de guisar el arroz con el maíz y el sofrito.

Información Nutricional

1. Categoría: Plato principal
2.  Cocina: Puerto Rico
3. Preparación: 10 minutos
4. Cocción: 30 minutos
5. Calorías: 200 Kcal
6. Raciones: 4 personas

Pasos para hacer Receta en Estados Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

Ingredientes:

- 2 tazas de arroz blanco
- 2 cucharadas de sofrito común
- 2 latas de maíz sin el agua
- 2 a 3 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cucharada de aceite de achiote
- 2 tazas y media de agua
- Sal al gusto

Preparación:

1. En un caldero coloca a calentar el aceite de achiote con el sofrito y deja que se dore por unos 2 minutos o menos sin dejar que se queme. Una vez listo procede a añadir

las tazas de arroz blanco con el maíz y mezcla todo muy bien.

2. Agregar el agua al arroz y acomodarlo de manera uniforme y dejar cocinar con llama media alta hasta que hierva. Cuando se llegue a este punto de cocción el agua se evaporara, baja la llamada y tápalo para que se siga cocinando de esta forma por unos 25 minutos hasta que el arroz esté completamente blando.

Recomendaciones

El secreto del arroz con maíz está en la cantidad de agua que se le agregue, ya que si se pasa puede llegar a tomar una consistencia pegajosa que no es nada agradable al paladar y hace que el gusto se pierda. Por este motivo, para que este arroz quede lo más perfecto posible **se recomienda no quitar la tapa** del caldero por si no se liberara todo el vapor y este requerirá más agua.

¿Sabías qué?

El arroz constituye uno de los cereales más consumidos del mundo desde hace miles de años, ya que **es un alimento muy versátil** que da lugar a muchos platos tanto salados como dulces. Además de que cualquier receta realizada con este alimento **es rica en hidratos de carbonos complejos** que no contienen absolutamente nada de grasas y muchas vitaminas.

Actualmente, este cereal es cultivado en más de 42 países y se clasifica en tres importantes grupos que se conocen como grano largo, mediano, redondo o largo. Siendo cualquiera de estos granos **una importante fuente de nutrientes** esenciales para el organismo y por ello es tan importante incluirlos en tus comidas.

Recetas relacionadas

[Receta de Rellenos de Pana](#)

La pana es la fruta del árbol de pan. Tiene este nombre debido a que la pulpa en su interior tiene un aspecto similar a este alimento. Es de gran tamaño y posee una forma ovalada o redonda dependiendo de ...

[Leer Más](#)

[Receta de Cuajitos forma rápida](#)

El cuajito es la capa exterior del estómago de la vaca o cerdo, un ingrediente que pese a no verse demasiado atractivo a simple vista, es perfecto para disfrutar en deliciosas recetas. Descubre cómo prepararlo de manera tradicional. ¿Cómo hacer ...

[Leer Más](#)

[Receta de Sopa de Arroz con Leche](#)

Uno de los platos tradicionales puertorriqueños para esos días de frío es sin duda esta sopa de arroz con leche, un plato gastronómicamente muy particular de nuestro terruño, pues no es un postre como en algunos lugares donde se come ...

[Leer Más](#)

[Receta de brazo gitano Boricua](#)

El brazo gitano es una receta de origen español que llega a Puerto Rico. Se vuelve muy popular por su sabor tan delicioso y sus ingredientes tan únicos. Con el tiempo surgieron muchísimas versiones de este postre que se deleita ...

[Leer Más](#)

[7 azahares para qué sirve y cómo prepararlo](#)

Este té es conocido por sus propiedades relajantes por lo que seguro lo has escuchado de la medicina tradicional, es de los remedios más usados para conciliar el sueño y recomponer el cuerpo, en el siguiente artículo te enseñamos para ...

[Leer Más](#)

[Receta de Pan de manteca Boricua](#)

El pan de manteca es un clásico no solo en las panaderías puertorriqueñas, sino en muchos países de Latinoamérica e incluso en Europeos por su exquisito sabor y textura. Adicionalmente, este pan tiene una mezcla perfecta de sabores, ya que ...

[Leer Más](#)