

## ARROZ con TOMATES al estilo de mi madre

### Ingredientes:

6 tomates perita frescos  
5 dientes de ajo  
5 Cdas. de aceite de oliva  
Sal al gusto  
Pimienta al gusto  
300 gr. de arroz  
600 ml de caldo de pollo o verduras o agua

### Preparación:

Lavar y picar los tomates en trozos medianos.  
En una olla colocar aceite a calentar a fuego medio.  
Agregar los ajos cortados en láminas.  
Dejar que los ajos se pongan tiernos, pero no que se doren, deben quedar blancos.  
Agregar los tomates cortados y mezclar.  
Remover para que vayan soltando su jugo y se ablanden.  
Comprobar el punto de acidez del tomate, si está muy ácido agregar una pizca de azúcar, mezclar y probarla nuevamente. Si aún no está corregido el ácido del tomate, colocar otro poco de azúcar y mezclar.  
Agregar el arroz y mezclar.  
Incorporar el caldo en tres veces y remover.  
Salpimentar al gusto y cocinar hasta que el arroz esté en su punto, ni duro ni demasiado blando.  
Si al probarlo no está listo y se ha secado, agregar un poco más de caldo, mezclar y seguir cocinando hasta que esté blando.  
Retirar del fuego y dejar reposar tapado por 5 minutos.  
Se puede servir con un poco de queso rallado o simplemente con un chorrito de aceite de oliva.

¡Hasta la próxima!

