



Cilantro Lime Rice

Ingredients:

- 1 cup of white rice (or brown rice)
- 2 cups of water or low sodium chicken/ vegetable broth (2 $\frac{1}{2}$ cups for brown rice)
- 1 tablespoon olive oil (or butter)
- $\frac{1}{2}$ teaspoon salt
- 1 lime (zest and juice)
- $\frac{1}{2}$ cup chopped fresh cilantro
- 1 garlic clove, minced (optional)

Directions:

1. Rinse the rice in a fine mesh strainer under cold water until the water runs clear.
2. In a medium saucepan, heat the olive oil over medium heat. Add the rice (and garlic if using) and cook over medium heat for 1-2 minutes until lightly toasted.
3. Add the water (or broth) and salt. Bring to boil.
4. Once boiling, reduce the heat to low, cover, and simmer for 15- 18 minutes, or until the liquid is absorbed and the rice is tender (40-45 minutes for brown rice).
5. Remove from heat and let it sit covered for 5 minutes.
6. Fluff with a fork, then stir in the lime zest, lime juice, and chopped cilantro.



SCAN QR CODE FOR
MORE RECIPES!

RECIPE ADAPTED FROM: TASTE'S
CILANTRO LIME RECIPE



Arroz con cilantro y limón

Ingredientes:

- 1 taza de arroz blanco (o arroz integral)
- 2 tazas de agua o caldo de pollo/verduras bajo en sodio (2 $\frac{1}{2}$ tazas para arroz integral)
- 1 cucharada de aceite de oliva (o mantequilla)
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- 1 lima (ralladura y jugo)
- $\frac{1}{2}$ taza de cilantro fresco picado
- 1 diente de ajo picado (opcional)

Instrucciones:

1. Enjuague el arroz en un colador de malla fina bajo agua fría hasta que el agua salga clara.
2. En una cacerola mediana, calienta el aceite de oliva a fuego medio. Agrega el arroz (y el ajo, si lo usas) y cocina a fuego medio durante 1 o 2 minutos hasta que esté ligeramente tostado.
3. Añade el agua (o el caldo) y la sal. Deja hervir.
4. Una vez que hierva, reduzca el fuego a bajo, cubra y cocine a fuego lento durante 15 a 18 minutos, o hasta que el líquido se absorba y el arroz esté tierno (40-45 minutos para arroz integral).
5. Retirar del fuego y dejar reposar tapado durante 5 minutos.
6. Esponje con un tenedor, luego agregue la ralladura de lima, el jugo de lima y el cilantro picado.

