

# Pasaporte al Fin de Semana: Arroz con Pollo



## COMIDAS DEL MUNDO

Cocinar puede ser una aventura y una forma de descubrir los diferentes sabores del mundo. Cada cultura tiene una forma única de combinar ingredientes y sabores. Compare la comida italiana con la china. En estas dos culturas, se usan aceites, especias y hierbas muy diferentes para crear recetas iguales de sabrosas pero muy distintas entre sí.

### ¿Sabía lo Siguiente? Cocina Latina

La cocina latina hace referencia a las comidas de países de América Latina, entre ellos, México. Hace miles de años atrás, en México existieron muchas civilizaciones nativas americanas, como los mayas, los toltecas y las aztecas. Estas civilizaciones antiguas construyeron ciudades increíbles con pirámides enormes y hermosos murales; y crearon un calendario usando planetas y estrellas. Las civilizaciones azteca y maya elaboraban comidas que hoy son nuestras favoritas, ¿conoce alguna de ellas? El chocolate es una de las comidas más famosas. El chocolate fue elaborado a partir de granos de cacao; y estas civilizaciones creían que el chocolate era un regalo del dios de la sabiduría, Quetzalcóatl. En estas civilizaciones antiguas, también había grandes jardineros. Cosechaban la mayor parte de sus alimentos, como la calabacita, el maíz y los chiles. A principios de 1500, llegaron los españoles a México. Conquistaron a los aztecas y gobernaron México hasta 1821. Los españoles trajeron sus propios alimentos, como la carne, el pan y el queso. Hoy en día, la cocina mexicana incluye una combinación de diferentes alimentos de todas estas culturas.

El Arroz con Pollo es un plato popular en todos los países latinos, como México y España. Es una excelente receta de estilo casero que es deliciosa y se prepara con pollo tierno y arroz suave y esponjoso; y está condimentado con hierbas y especias, como orégano y comino.

### ¡Pruebe la receta!

Arroz con Pollo

<https://www.chefsa.org/wp-content/uploads/2019/01/Arroz-con-Pollo-Spanish.pdf>

Haga la receta y recuerde compartir la imagen en Facebook, Instagram o Twitter. Etiquete a @chefsanantonio, ¡y tal vez compartamos su foto!

chefsa.org

@CHEFSanAntonio

