Arroz Amarillo

2 1/2 tazas de arroz grano mediano (lavado)
3 1/2 tazas de agua
1 cubito de Caldo de Pollo
4 cucharadas de aceite de achiote
1 cucharadita de Sal

1. Sofría el aceite, cubito de pollo y sal por 2 minutos a fuego lento. Añada el resto de los ingredientes y pon el fuego alto hast que hierva. Cuando el arroz se este secando.. revuelva y baja a fuego lento y tápalo. Continua cocinando hasta que el arroz este blandito, como de 25 minutos..