



Arroz blanco

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Ingredientes para 3 personas:

300 gr. de arroz de grano corto (SOS)

2 dientes de ajo

aceite de oliva

el doble de agua que de arroz

sal

Picar los dientes de ajo y ponerlos a fuego medio con el aceite.

Moverlo con la cuchara de palo hasta que empiece a tomar color, cuidado se quema rápido.

Añadir el arroz, subir el fuego a medio-alto y remover continuamente durante unos 2 ó 3 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<http://palomadelarica.com>

Añadir el agua y la sal. Llevar a ebullición.

Tiene que hervir 18 minutos.

Cuando empieza a hervir con fuerza, bajar el fuego a medio-bajo.

A los 18 minutos te quedará así.

Retirar del fuego y tapar.

Reposar al menos 10 minutos, removerlo y servirlo.

```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```