

Arroz en Blanco



¿Que necesitamos?

- 3 vasos de agua
- 1 vaso de arroz redondo (la cigala, sos, nomen ...)
- 1/2 pastilla de caldo de carne o de pollo.
- Sal
- Limón



Preparación:

- Ponemos al fuego una tartera con los tres vasos de agua, la 1/2 pastilla de caldo de carne y un poco de sal.
- Cuando llegue a ebullición, se echa el vaso de arroz y se remueve un poco (para que luego no se pegue). Hay que mantenerla en ebullición a fuego medio.
- Después de unos 10 minutos se comprueba si ha engordado el arroz y espesado lo suficiente, cuando parezca que se queda sin agua se retira del fuego.

Se le puede echar un chorro de tomate frito Solís del tiempo, no debe estar frio para que no se corte la cocción. El tomate le da un poco de color y sabor.



¿Que se puede hacer con el arroz?

- El arroz puede acompañar a prácticamente todos los platos.
- Es súper versátil y se le puede incorporar a todo tipo de salsas.
- También se utiliza para hacer postres como el arroz con leche.



Truco para una presentación

Presentar el arroz en montoncitos

- Mojamos un pocillo en aceite de oliva, luego lo llenamos con arroz y presionamos ligeramente.
- Lo colocamos encima del plato y lo dejamos caer dándole un ligero toque.