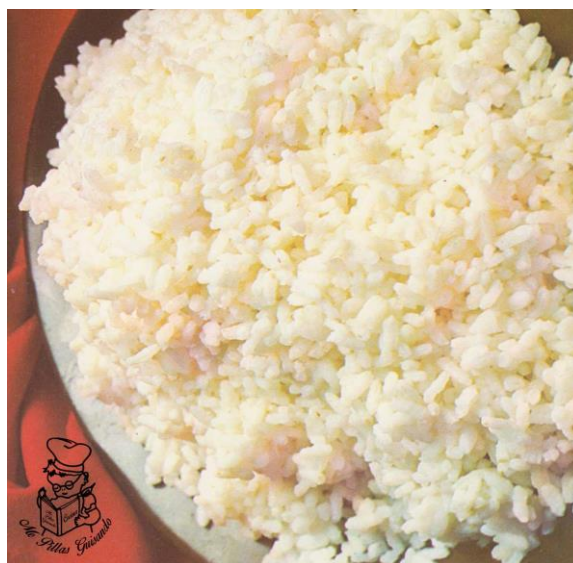




<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ BLANCO



INGREDIENTES:

300 gr, de Arroz redondo.
2 Hojas de Laurel.
Sal.

ELABORACIÓN:

Se acerca una cacerola con agua (en cantidad de doble volumen de agua que de arroz), laurel y sal a la lumbre y, en cuanto ésta empiece a hervir, se echa el arroz previamente lavado con agua fría, removiéndolo para que no se pegue. Continuar la cocción a fuego suave y a los 15 minutos aproximadamente quedará listo para servir. Puede presentarse a la mesa tal y como queda, retirando antes las hojas de laurel o bien refrescándolo al chorro de agua fría para utilizarlo más tarde, bien sea frito como primer plato y con una salsa de tomate por encima o bien como guarnición. También puede prepararse con caldo de ave o caldo vegetal, resultando así más sabroso.

INGREDIENTES: (variante)

300 gr. de Arroz redondo.
1 Cebolla.
2 Dientes de Ajo.
2 Hojas de Laurel.
75 gr. de Mantequilla.
Sal.

ELABORACIÓN:

Se pone una olla a la lumbre con agua, en doble cantidad que de arroz, y sal. Mientras, en una cacerola, se rehoga en la mantequilla, la cebolla cortada en trozos grandes, los ajos enteros y el laurel. Al cabo de pocos minutos, se añade el arroz y, ya rehogado, se traslada todo a la olla donde el agua estará ya hirviendo. Se deja que cueza, al principio con buen fuego, reduciendo luego su intensidad sin que deje de hervir, hasta su total cocción. Antes de servir el arroz, se le quita el laurel, la cebolla y los dientes de ajo.

<https://www.mepillasquisando.com>