Arroz blanco



Raciones: 4 · Tiempo total: 25 min · Suma de pasos: 25 min

Ingredientes

- Ajo: 1 diente
- Aceite: 40 ml
- Arroz: 400 ml
- Agua: 800 ml
- Sal: 5 ml

Preparación

Paso 1

Fuego pequeño · Olla pequeña · Potencia: 7 nivel · 2 min

Poner 40 ml de aceite y 1 diente de ajo entero en la olla pequeña, sobre el fuego pequeño al 7. Calentar aproximadamente 2 minutos para que el aceite tome temperatura; el tiempo es orientativo.

Ajo: 1 diente

Aceite: 40 ml

Paso 2

Fuego pequeño · Olla pequeña · Potencia: 7 nivel · 1 min

Añadir 400 ml de arroz, medidos por volumen, y rehogarlo durante 1 minuto al 7, removiendo.

Arroz: 400 ml

Paso 3

Fuego pequeño · Olla pequeña · Potencia: 7 nivel · Sin tiempo

Añadir 800 ml de agua y 5 ml de sal. Mantener el fuego pequeño al 7 hasta que hierva; no se fija duración para alcanzar la ebullición.

Agua: 800 ml

Sal: 5 ml

Arroz blanco

Paso 4

Fuego pequeño · Olla pequeña · Potencia: 4 nivel · 17 min

Cuando el agua hierva, bajar el fuego pequeño al 4 y tapar la olla. Cocinar durante 17 minutos tapado, contando desde que se baja la potencia.

Paso 5

Sin equipo · Olla pequeña · Sin ajuste · 5 min

Retirar la olla del fuego y dejar reposar 5 minutos sin destapar. Destapar al finalizar el reposo y servir.

Fotografía de referencia: Calgary Reviews from Calgary, Canada. Fuente. Licencia CC BY 2.0.