

PLATO DE FONDO

ARROZ AMARILLO



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- Cebolla
- Pimentón
- Zanahoria
- 1/2 cucharadita de ajo picado
- 1 taza de arroz
- 1/2 cucharadita de colorante de paella
- 2 tazas de agua hirviendo
- Sal

Preparación

- En una olla a fuego medio, poner aceite de oliva + cebolla + pimentón + zanahoria cortada en cubos muy pequeños y cocinar por dos minutos. Agregar 1/2 cucharadita de ajo picado, mezclar todo y agregar 1 taza de arroz. Seguir cocinando por 5 minutos, revolviendo constantemente para que no se queme.
- Deberías poder ver un punto blanco. en el centro de la mayoría de los granos de arroz.
- Agrega 1/2 cucharadita de colorante de paella (lo venden en supermercados). Si no encuentras, puedes agregar cúrcuma.
- Bajar el fuego al mínimo y si la llama es muy fuerte pon el tostador. Tapa la olla y cocina por 20 minutos sin destapar, pasado este tiempo, retira del fuego y deja reposar SIN destapar por 15 minutos más, así evitarás que la humedad se escape con el vapor y quedará más tierno

