

PLATO DE FONDO

ARROZ GRANEADO A MI MANERA



Ingredientes:

- Aceite De Oliva
- 1 bolsa de sofrito congelado
- Sal al gusto
- Pimienta limón
- Los Aliños que más te gusten
- 1 taza grande de arroz grado 1
- 2 tazas de agua hirviendo

Preparación

- ¡Poner en una olla pequeña un chorro de aceite De Oliva +1 bolsa de sofrito congelado, no hay que descongelar antes! (¡¡que me facilita la life !!) + sal al gusto + pimienta limón + los Aliños que más te gusten.
- ➡ Puedes agregar ajo picado si lo deseas.
- Cocinar a fuego medio hasta que la cebolla esté transparente. Agregar 1 taza grande de arroz grado 1, grano ancho y largo yo uso. Seguir cocinando, revolviendo todo de vez en cuando, por cinco minutos o hasta que notes que los granos de arroz están semi transparentes y tienen un punto blanco en la mitad.
- Usando la misma taza (o medida) que usaste anteriormente, agrega 2 tazas de agua hirviendo. Ósea, 1 de arroz X 2 de agua.
- Mezcla suavemente para no moler el arroz y prueba el sabor del agua. El sabor será el mismo que el que tendrá tu arroz. puedes agregar más sal si crees que falta.



- Bajar el fuego al mínimo, tapar la olla y dejar cocinar por 20 minutos. Pasado este tiempo apagar el fuego SIN destapar la olla, deja reposar 15 minutos antes de destaparla (créeme que si hace la diferencia) y disfruta.

