
Arroz Blanco

6 a 8 porciones · Preparación: 5 min · Cocción: 20 min · **Total: 25 min**

Los consejos de Chacha

Use una olla con tapa que cierre bien. Si la tapa no cierra bien, cubra la olla con un pedazo de papel de aluminio grueso y después ponga la tapa encima para que no se escapen la humedad y el vapor.

No destape la olla ni mueva el arroz mientras se cocina. Si destapa la olla, todo ese vapor se escapa enseguida y el arroz se queda crudo en el tiempo indicado, porque es el vapor lo que cocina el arroz. Si lo mueve mientras se cocina, suelta el almidón y el arroz se pega.

Para un acompañante con más sabor, use caldo en vez de agua.

La medida básica es 1 1/2 tazas de agua por cada taza de arroz. Puede hacer el doble y hasta el triple de la receta; nada más asegúrese de usar una olla lo bastante grande para que el arroz quepa cuando se cocine y crezca.

Guarde el arroz que sobre en la nevera, en un envase bien cerrado, hasta 3 días, o congélelo hasta 2 meses. Para calentarlo, ponga el arroz en un plato hondo, échele 2 cucharaditas de agua por cada taza de arroz frío, tápelo con papel plástico y póngalo en el microondas a temperatura alta por 1 minuto.

Siguiendo estos pasos y consejos, siempre le va a quedar un arroz blanco suelto, suave y sabroso para cualquier comida.

Ingredientes

- ☐ 2 tazas de arroz blanco de grano largo, crudo (mejor si no es arroz precocido)
- ☐ 1 cucharada de mantequilla sin sal o aceite de oliva
- ☐ 2 cucharaditas de sal kosher
- ☐ 3 tazas de agua

Pasos

- 1** En una olla mediana con tapa que cierre bien, eche el agua, la sal y la mantequilla o el aceite.
- 2** Póngala a hervir a fuego medio-alto.
- 3** Agregue el arroz y muévelo bien.
- 4** Cuando el agua vuelva a hervir suavemente, tape la olla y baje el fuego al mínimo. Deje que el arroz se cocine 20 minutos sin tocarlo. No destape la olla ni lo mueva mientras se cocina.
- 5** Cuando el arroz esté listo, retire la olla del fuego y déjelo reposar tapado 5 minutos.
- 6** Para servir, quite la tapa y voltee el arroz con cuidado desde el fondo con un tenedor. Páselo a un plato hondo y sívalo enseguida.

Utensilios

- Olla mediana con tapa que cierre bien. Esto no se negocia.
- Tazas y cucharas de medir

✎ Escrita originalmente en inglés



Escanee para abrir esta receta

chachaskitchen.com/es/recipes/arroz-blanco-basic-white-rice/

Una receta de Chacha's Kitchen