

ARROZ BLANCO

Ingredientes:

- 1 ½ tazas de arroz
- 1 C de aceite vegetal
- ½ taza de cebolla picada
- 1 diente de ajo
- 2 Cucharadas de pimienta morrón verde en cuadritos
- 1 zanahoria cortada en cuadritos
- 3 tazas de agua
- 1 C de consomé de pollo en polvo
- 1 c de Sal

Preparación:

1. El arroz se lava en agua tibia para quitarle el almidón. Se deja escurrir.
2. En un sartén se calienta el aceite y se pone a acitronar la cebolla y el ajo, el pimienta y la zanahoria usando lumbre bajita para que no se tueste. Se agrega el arroz y se sigue moviendo durante 2 minutos hasta que el arroz se vea ligeramente transparente, no debe tomar color porque es arroz blanco.
3. Se agrega el agua, el consomé y la sal. Se revuelve y se tapa una vez que ha hervido. Se baja la lumbre y se deja cocinar durante 10 a 15 minutos hasta que toda el agua haya evaporado.

Notas:

Cuando la receta se va a duplicar no se debe de agregar el doble de agua, sino guardar 1 taza sin agregar y al final ver si la necesita o no.
La zanahoria y morrón son opcionales. Se pueden sustituir por otras verduras u omitirlas.