Arroz blanco

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mª Jesus Garcia

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si lo quieres suelto ponerlo en un escurridor bajo el grifo y echarle agua fría un rato.

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 medida de arroz por 3 de agua
- aceite de oliva, sal

Preparación:

Paso 1

Poner en una cazuela el agua al fuego máximo junto con el arroz, cuando empiece a hervir, echar la sal, un poco de aceite y cuando vuelva a hervir bajar el fuego. Dejarlo cocer unos 20 minutos, apagar y escurrirlo. Acompañarlo al gusto: con tomate, huevo frito, acompañamiento de carne o pescado, etc...