


EL COMEDOR ESCOLAR



Receta Arroz Blanco


Notas del chef

Paso a paso



El arroz blanco es como con la tortilla de papas, cada uno en casa lo prepara de una manera diferente.

Depende de muchas variables, del tipo de agua y sobre todo la variedad de arroz que utilicemos. No es lo mismo preparar arroz blanco basmati que un arroz bomba, o nuestro arroz tradicional colombiano.



Es verdad que hay muchos tipos de arroz y formas de prepararlo. También se habla sobre los errores más comunes al cocinar arroz.



S.O.S en la cocina

Pregúntale al chef:

300 726 0375
300 726 0119
312 346 7994



1. Añadimos dos cucharadas de aceite vegetal neutro (prefiero de girasol) por cada taza de arroz que vas a preparar. El aceite es el ingrediente que ayudará a que no se pegue el arroz.

2. Calentamos la olla o perol arrocero (Único en Colombia) y echamos el aceite, en cuanto veamos que está caliente añadimos el arroz y removemos durante un minuto aproximadamente a temperatura media para tostar el arroz, sin dejarlos quemar.

3. Vertemos 2 tazas de agua por cada taza de arroz, añadimos la sal que deseemos a gusto. (no mucha, para no dejar pasado de sal, en cocina siempre se puede agregar, más no quitar) Personalmente, me gusta añadirle por cada dos tazas de arroz, una cebolla cabezona blanca cortada a mitades (es solo para saborear, estas se retiran al terminar la cocción) y dos dientes de ajo sin cáscara, cortados a la mitad.

4. Dejamos a fuego fuerte hasta que tome temperatura, se evapore el agua y salgan "Ojos" (huequitos) en el arroz. Llevamos la temperatura a bajo y tapamos el perol.

5. Dejamos que se cocine en bajo por 10 a 15 minutos, según cantidad, apagamos y dejamos la tapa puesta para que no pierda humedad.

