



ARROZ AL VINO BLANCO Y ROMERO

Ingredientes:

- 1 taza de arroz (200 g)
- 1 ½ tazas de agua caliente (325 ml)
- 1 cucharadita de aceite vegetal
- 1 taza de agua (250 ml)
- 1 trozo pequeño de cebolla
- 1 diente de ajo chico
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 1 taza de vino blanco (250 ml)
- 1 cucharadita de romero picado

Procedimiento:

1. Coloca el arroz en una coladera y lávalo hasta que el agua salga lo más transparente posible. Remoja con el agua caliente por 30 minutos y escurre.
2. Calienta una cacerola con el aceite y vierte el arroz. Dora sin dejar de mover hasta que el arroz se vea un poco transparente.
3. Licúa el agua con la cebolla, el ajo y el consomé. Vierte sobre el arroz. Agrega el vino blanco y el romero.
4. Tapa y cocina a fuego medio hasta que se evapore el líquido.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6