



ARROZ BLANCO

Ingredientes:

- 1 taza de arroz (200 g)
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 tazas de agua (500 ml)
- 2 cucharadas de cebolla
- 1 diente de ajo
- Sal al gusto
- 5 gotas de jugo de limón
- 1 taza de verduras picadas (200 g)

Procedimiento:

1. Lava el arroz bajo el chorro del agua hasta que el agua salga lo más transparente posible. Después, remójalo en agua caliente por media hora. Escurre y reserva.
2. En una cacerola caliente con el aceite, fríe el arroz hasta que comience a verse transparente.
3. Licúa el agua con la cebolla, el ajo y sal al gusto. Vierte esta mezcla sobre el arroz. Agrega las gotas de limón y las verduras. Tapa y cocina a fuego bajo hasta que se evapore todo el líquido.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6