Arroz blanco, fácil

Ingredientes



- 3 vasos de agua
- 1 vaso de arroz redondo (la cigala, sos, nomen...)
- 1/2 pastilla caldo de carne o pollo.
- Sal
- Opcional tomate frito o azafrán.
- aceite de oliva

Sobre esta receta

El arroz blanco es de fácil preparación se utiliza como guarnición como base para otras elaboraciones, como el arroz a la cubana. Admite varios tipos de arroz bomba, de grano largo o corto. Puede hacerse con agua y un poco de aceite o con un caldo enriquecido. El arroz es un cereal considerado como alimento básico en muchas culturas culinarias (en especial la cocina asiática), así como en algunas partes de América Latina. El arroz es el segundo cereal más producido en el mundo, se puede decir que el arroz es el cereal más importante en la alimentación humana.

Preparación del arroz en blanco

1. Ponemos al fuego una cazuela con los 3 vasos de agua, la 1/2 pastilla de caldo de carne y un poco de sal. Si utilizamos caldo de carne, pollo, pescado, verduras o el sabor que vaya mejor con el plato principal, echaremos tres medidas de caldo por una medida de arroz, y prescindimos de la pastilla de caldo.
2. Cuando llegue a ebullición, se añade el vaso de arroz y se remueve un poco (para que luego no se pegue). Hay que mantenerla en ebullición a fuego medio-bajo (que siempre haga algunas burbujas), es decir, el arroz debe hervir suave.
3. Después de unos 12 - 15 minutos se comprueba si ha engordado el arroz y espesado lo suficiente. Cuando parezca que se queda sin agua, se retira del fuego y ya tenemos el arroz en blanco preparado para acompañar el plato que más nos apetezca.

Medidas de arroz

- Una ración de arroz por persona son 100 gramos = un pocillo de café casi lleno de arroz.
- Añadimos 3 medidas de caldo de pescado, carne, pollo, verduras o marisco, por cada medida de arroz. Si queremos un arroz caldoso, añadiremos el caldo a medida que lo necesite, removiendo de vez en cuando. Normalmente suele necesitar entre 4 y 5 medidas de caldo por cada una de arroz, dependiendo de la marca de arroz que utilicemos.
- En el caso del arroz integral o arroz largo la proporción cambia a 2 partes de caldo por 1 de arroz. Es mejor echar un ojo al envase para ver la cantidad de que necesita el arroz que vayamos a utilizar.

Arroz blanco, fácil

Truco para una presentación elegante

• Mojamos un pocillo en aceite de oliva, luego lo llenamos con arroz y presionamos ligeramente.

• Lo colocamos encima del plato y lo dejamos caer dándole un ligero toque.

¿Que se puede hacer con el arroz?

• El arroz blanco puede acompañar a prácticamente todos los platos. Es súper versátil y se le puede incorporar todo tipo de salsas.

• Si queremos aportarle color y sabor, se le puede añadir un sofrito o un chorro de tomate frito. Un sofrito de tomate, acompañado de verduras, le aportará color y sabor, incluso podemos añadir una pizca de azafrán.

• También se utiliza para hacer deliciosos postres, como el arroz con leche o el pastel de arroz.

• El arroz es un ingrediente básico en la cocina internacional, como por ejemplo el arroz para sushi o el arroz negro con choco.