

# Escuela **envidiaCocina**:

## #01 **Arroz** fácil



**Medidas de arroz:** Una ración de arroz por persona son 100 gr. Añadimos 3 medidas de caldo de pescado o marisco, por cada medida de arroz.

En este caso para 2 personas, es 1 vaso casi lleno de arroz y 3 vasos de agua o caldo.

**Dedicación :** 5 minutos

**Cocción :**  
12-15 minutos

**Cantidad :** 1-2 raciones

### Ingredientes :

Para la cocción del arroz:

- 1 vaso de arroz redondo
- 3 vasos de agua o caldo
- Media pastilla de caldo de carne o pollo
- Sal
- Limón
- Opcional tomate frito o azafrán

Para la presentación:

- un chorrito de aceite de oliva

- 1 Ponemos al fuego una tartera con 3 vasos de agua, media pastilla de caldo de carne y una pizca de sal. Cuando llegue a ebullición, se echa el vaso de arroz y se remueve es importante para que luego no se pegue. Hay que mantenerla en ebullición a fuego medio (que siempre haga algunas burbujas).
- 2 Después de unos 10 minutos se comprueba si ha engordado el arroz y espesado lo suficiente, cuando parezca que se queda sin agua se retira del fuego. ( Si notasemos que se está quedando demasiado seco le echaríamos un poco de agua caliente para que no pierda la cocción).
- 3 Se le puede echar un chorro de tomate frito del tiempo, no debe estar frio para que no se corte la cocción. El tomate le da un poco de color y sabor. O en su lugar podemos echar medio sobre de azafrán.
- 4 **Truco** para una presentación: 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.

más recetas en

[envidiaCocina.com](http://envidiaCocina.com)