

Arroz Blanco

Ingredientes:

- 1 copa de arroz
- 1 copa de agua
- ½ cucharadita de sal (opcional)
- ½ cucharadita de aceite (opcional)

Instrucciones:

- 1. En un recipiente separado vierta el arroz y lavelo hasta que el agua no tenga residuos y sea clara.
- 2. Una vez lavado el arroz, hechelo en una olla con el agua, sal y aceite.
- 3. Suba la temperature de la olla a alta, una vez el arroze comience a hervir y se reduzca el agua, bajar la temperature a fuego bajo. Dejar cocinar lentamente por 15 minutos.
- 4. Una vez cocido, destape, voletee y deje reposar por al menos 5 minutos.
- 5. ¡Servir y disfrutar!

Opcional:

Añadale limon y cilantro y puede utilizer el arroz para tacos, burritos o como acompañante de cualquier proteina o mariscos.