

# Arroz blanco con ajo

ARROCES / GUARNICIÓN / RECETAS / TÉCNICAS BÁSICAS / VEGETERIANO *posted by*

NICOLA.KEYSSELITZ / 0 *comments*

**V**olvemos a la normalidad! Después de tantos días de fiestas y celebraciones, comienza de nuevo la rutina, las prisas, el poco tiempo para todo...

Mi receta de hoy, arroz blanco con ajo, una receta sencilla, normal y rápida, eso sí, con un pequeño toque especial. Un plato práctico que se hace en un abrir y cerrar de ojos y que nos saca de muchos apuros. Acompáñalo, con un huevo frito, tomate, jamon York o alguna sobra que tengáis en la nevera... También es la perfecta guarnición para cualquier plato elaborado con salsas, sea de pescado o carne.

Debo de dar las gracias a nuestro amigo Jorge, que hace no demasiado tiempo, nos sugirió esta manera de preparar el arroz blanco, desde entonces, para mi, es la única por lo bueno que está! Gracias.



“

*Una forma, de las muchas que hay, para preparar tu arroz blanco! Rápida y muy sabrosa.*

## Ingredientes

- ✓ 500 gr arroz
- ✓ 1 a 3 ajos (según gusto)
- ✓ 2 pizcas holgadas de sal
- ✓ aceite de oliva
- ✓ 600 ml agua (cantidad para olla a presión )



**1** Echamos un poco de aceite en la olla exprés y calentamos.



**2** Añadimos los ajos triturados con la prensa de ajos.



**3** Añadimos la sal y refreímos todo un poco, cuidando que no se queme el ajo.



**4** Añadimos el arroz, damos unas vueltas para se impregna el arroz con el aceite.



**5** A continuación vertemos el agua. Removemos hasta que rompa a hervir.



**6** Cerramos la olla exprés y esperamos a que suba la válvula de presión.



**7** Cuando la válvula esté al máximo bajamos el fuego a la mitad. Después de 8 minutos apagamos...



**8** ...y dejamos enfriar la olla durante 2 a 3 min. Abrimos y damos algunas vueltas para que se suelte el arroz. Listo!



**9** Servimos. El arroz sale suave con los granos aun consistentes, justo en su punto. Pruébalos!

Consejos

Ver Video

- ✓ Como veis, gracias a la olla exprés, la receta se hace en unos 10 a 15 minutos. En caso de que no tengas, puedes recurrir a una olla normal. En este caso debes utilizar una medida de arroz y dos de agua. El tiempo de cocción son unos 20 minutos. Es importante que tapes la cacerola y que bajes el fuego al mínimo una vez que rompa a hervir.
- ✓ La receta indicada es para 4 a 5 personas. Si quieres variar la cantidades calcula una medida de arroz y un poquito más de una medida de agua. (para olla de presión)