



Arroz Blanco

Description

White rice is one of our favourite accompaniments for soups, but is usually used with eggs and meat.

Arroz Blanco or White Rice (English version below)

Ingredientes para 6 u 8 Porciones.

- 2 tazas de arroz blanco (En UK se puede usar Grano Largo Americano).
- 50 mililitros de aceite de girasol.
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de comino.
- 1/2 cucharadita de ajo molido o pasta de ajo.

Preparacion

1. En una olla mediana poner el agua a hervir y añadir la sal.
2. Lavar el arroz, escurrirlo en una coladera y luego añadirlo al agua, junto con el aceite, el comino y el ajo.
3. Dejar cocinarlo a fuego medio hasta que seque un poco.
4. Luego revolverlo y añadir otra dos cucharadas de aceite, esto ayudara a que el arroz se mantenga completo.
5. Dejarlo por 5 minutos mas a fuego bajo y luego apagar y poner la tapa para que sude un poco y mantenga la consistencia deseada. Servir.

White Rice (English version)

Ingredients for 6 to 8 servings

- 2 pints of White Rice (In UK you can use American Long Grain).
- 50 ml sunflower oil.
- 1/2 tsp cumin.
- 1/2 tsp minced garlic or garlic paste.
- 4 pints of water.

Preparation

1. In a medium saucepan bring water to a boil and add salt.

-
2. Wash the rice, drain it in a colander and then put it into the boiling water, along with oil, cumin and garlic.
 3. Let it cook over medium heat until it dries.
 4. Stir and add another 2 tablespoons of oil, this will help to keep the rice from congealing.
 5. Leave it for 5 minutes over low heat putting the lid over the saucepan and let it sweat a little to maintain the desired consistency. Serve.