

Imprima esta receta en cartulina de 8.5 "X 11", usando su impresora de escritorio, corte a lo largo de la línea punteada, luego doble por la mitad.

La receta puede caber en una caja de 6 "X 4" para uso futuro.

Arroz Blanco Spanish White Rice

Ingredientes: (atiende a 4 personas)

- 1/8 taza de aceite vegetal
- 4 - tazas de agua
- 1 - Cucharada de ajo en polvo
(asegúrese de que no tenga sal)
- 1 - cucharadita de sal marina
- 4 - tazas de arroz de grano largo
de tu elección

NOTA: El arroz blanco no utiliza *Mi Sofrito Rico*™, sin embargo, esta receta es una excelente combinación con *Habichuelas españolas*

MI SOFRITO
"El Sabor de La Isla Verde" Rico



www.MarinLatinFoods.com



DOBLEZ

DOBLEZ



www.MarinLatinFoods.com

~!Que lo disfrutes con salud!~

Nota: Puede obtener esto perfecto en su primer intento, y es posible, sin embargo, no se decepcione si no lo hace. Después de hacerlo varias veces te convertirás en un experto.

La mezcla debe cubrir toda la superficie aproximadamente 1/4" encima del arroz. Levante a llama, hierva a fuego medio y cubra parcialmente la olla para que el vapor pueda escapar lentamente. Continúe monitoreando el arroz cada 2-3 minutos hasta que el agua haya retrocedido, apenas cubriendo el arroz. Ahora cubra la olla con seguridad y baje la llama a fuego lento. Espere 15-20 min. luego revuelva suavemente cambiando el arroz de abajo hacia arriba. Agregue un poco de agua, luego vuelva a colocar la tapa y cocine por otros 5 minutos. Si el arroz aún está duro al probarlo, agregue agua adicional y cocine un poco más hasta que el arroz esté esponjoso y suave.

Una vez que el agua esté hirviendo, agregue las 4 tazas de arroz lavado.

b - En una olla mediana, agregue: aceite vegetal, agua, ajo en polvo, sal marina, luego sazone al gusto. (NOTA: Para el arroz perfecto, la mezcla debe estar un poco salada / con ajo).

a - Lave el arroz en agua caliente para eliminar el almidón.

Arroz Blanco - Spanish White Rice-

Instrucciones
de cocina