

ARROZ CON MANTEQUILLA DE AJO

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Ideal para 4 personas



Ingredientes

- 4 cucharadas de mantequilla amarilla, cantidad dividida
- 5 dientes de ajo, picados
- 1 ½ tazas de arroz blanco crudo, grano largo, Basmati o Jasmine
- 2 ½ tazas de caldo de pollo o caldo de verduras
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra

Instrucciones

1. En una olla mediana, derrite 2 cucharadas de mantequilla a fuego medio, agrega el ajo y revuelve hasta que esté fragante, aproximadamente 1 minuto.
2. Agrega el arroz para cubrir con la mantequilla de ajo, mezclar bien por 1 minuto.
3. Agrega el caldo, la sal y la pimienta, mezcla bien y lleva a ebullición.
4. Cubre con una tapa y reduce el fuego a bajo para que el líquido hierva a fuego lento muy suavemente. Cocina hasta que todo el líquido se haya absorbido, unos 15 minutos.
5. Retira del fuego y deja reposar de 5 a 10 minutos, con la tapa puesta, hasta que esté suave.
6. Esponja el arroz con un tenedor, revuelve la mantequilla restante y sazona con un poco más de sal y pimienta. Listo para disfrutar.

Notas:

*Esta receta requiere caldo de pollo o vegetales, pero puedes usar agua si lo deseas, aunque el sabor será diferente. Asegúrate de usar caldo bajo en sodio ya que el arroz puede quedar demasiado salado. Si usas caldo normal, simplemente ajusta la cantidad de sal que agregas.

*Para mejores resultados, recomiendo usar arroz de grano largo, Basmati o Jazmín.

*No caigas en la tentación de destapar el arroz mientras se cocina, deja la tapa puesta para que el vapor haga su trabajo.

www.unapizcadeluna.com