Mis recetas online

Arroz blanco con ajo

Ingredientes

- 300 gr. arroz
- 1´5 l. agua
- sal
- 6 cucharadas aceite oliva
- 3 dientes de ajo

Preparación

Poner el agua a calentar con la sal, cuando comienze a hervir añadir el arroz y dehar cocer a fuego lento durante 20 minutos, .

Pasado este tiempo escurrir el arroz y poner en una cazuela o fuente de servir .

En una sartén añadir el aceite y cuando comienze a humear añadir los ajos partidos, dar unas vueltas sin dejar que se quemen y añadir a la cazuela del arroz, remover con cuidado para que el arroz no se pase .

.