



# Arroz blanco con mantequilla

## Ingredientes

- 1 taza y media arroz vaporizado
- 50 gr mantequilla
- 1 puñado fideos finos
- 4 tazas agua
- sal

## Preparación

Poner en una cazuela la mantequilla a derretir, cuando esté derretida añadir los fideos y remover para que cojan color .

Cuando los fideos estén tostados añadir el arroz y dar una vueltas, añadir el agua y la sal .

Cuando comience a hervir dejar unos 20 minutos .

Durante la cocción comprobar el agua y punto de cocción .

El arroz vaporizado tiene la particularidad de necesitar un poco más de agua que el normal y un poco mas de tiempo de cocción, no siendo tan vital el nos pasemos un poco de tiempo ya que este arroz no se pasa .