

Cómo hacer arroz en olla y olla a presión



Receta básica para principiantes en la cocina. ¿Sabes hacer arroz? ¡Quienes se adentran en este mundo de la cocina saldrán hoy de aquí elaborando el mejor arroz posible!

Hay dos tipos de arroz que puedes preparar. Arroz de olla normal y arroz cocido en olla a presión.

Arroz en olla

Ingredientes

- 1 taza de arroz blanco;
- 2 tazas de agua;
- 1 cucharada de aceite o aceite de oliva;
- Sal al gusto.

Instrucciones

En una sartén, calienta el aceite o aceite de oliva a fuego medio.

Añade el arroz y revuelve durante aproximadamente 1 minuto para que los granos se doren ligeramente.

Hornear

Agrega el agua y la sal a la sartén. Revuelva ligeramente.

Deje hervir la mezcla a fuego alto.

Reduciendo el fuego

En cuanto el agua empiece a hervir, reduce el fuego al mínimo.

Cocción a fuego bajo:

Cubre la olla con una tapa y deja que el arroz se cocine a fuego lento durante unos 15-20 minutos, o hasta que se absorba el agua y los granos estén tiernos.

Descanso:

Después de cocinar, deja reposar el arroz tapado unos minutos más antes de servir. Esto ayuda a aflojar los granos.

Ingredientes adicionales

El arroz puede tener varios ingredientes extra o ninguno. Un poco de tu creatividad. Mira qué ingredientes adicionales puedes porque también harán que tu arroz sea delicioso.

Arroz con Verduras Añade verduras picadas como zanahorias, guisantes y maíz para crear un arroz más colorido y nutritivo.

Arroz estilo griego Añade verduras como zanahorias, judías verdes y pimientos, además de pasas y nueces. Esta variación aporta un toque agrisado y crujiente al arroz.

Arroz al horno Una vez listo, coloca el arroz en un refractario, cubre con queso rallado y lleva

al horno para que se dore.

Arroz en olla a presión

Ingredientes

- 1 taza de arroz blanco;
- 1,5 tazas de agua;
- 1 cucharada de aceite o aceite de oliva;
- Sal al gusto;

Cómo preparar

Arroz integral

En una olla a presión, calentar el aceite o aceite de oliva y sofreír el arroz durante 1 minuto aproximadamente.

Agregar agua y cocinar

Añade el agua y la sal a la olla a presión.

Cierra la cacerola y colócala a fuego alto hasta alcanzar la presión.

Cocción a presión

Una vez que la olla alcance la presión, reduzca el fuego a medio-bajo y cocine durante unos 5 minutos.

Enfriamiento y Apertura

Retira la sartén del fuego y déjala enfriar de forma natural antes de abrirla.

Descansar y servir

Una vez abierta la olla, deja reposar el arroz unos minutos antes de servir.

Ingredientes adicionales

Arroz con carne Añade trozos de carne o pollo antes de cocinarlos para crear una comida completa.

Arroz con frijoles agregue frijoles cocidos y sazonados al arroz, creando un plato rico en proteínas.



Arroz con pimientos Saltee los pimientos de colores junto con el arroz para darle un toque de sabor y color.

Recuerda ajustar las cantidades de agua, aceite y sal según el número de raciones deseadas. El arroz es una base versátil que se puede adaptar a muchas variaciones e ingredientes, permitiéndote crear platos sabrosos según tus preferencias.

[HAGA CLIC AQUÍ PARA LEER ESTE ARTÍCULO COMPLETO](#)

[**https://tastyculinaryjourney.info**](https://tastyculinaryjourney.info)