

19.- Arròs blanc

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/arrosblanc.html>

L'arròs és pot cuinar de moltes maneres, fent-lo servir com a primer plat, com a plat únic o bé com acompanyament. En aquest darrer cas, normalment es fa servir l'arròs blanc. La meua mare em va explicar com cuinar-lo perquè quedi ben cuit però no covat. Així es pot fer servir per acompanyar plats de peix o de carn. Com és per acompanyar, considero que amb 50 g d'arròs per persona n'hi ha prou.

Ingredients per a 4 persones

200 g d'arròs normal

3 cullerades d'oli d'oliva

800 ml d'aigua

sal

Elaboració

Poseu 500 ml d'aigua al foc. Quan comenci a bullir apagueu el foc i afegiu l'arròs. Remeneu bé i deixeu-lo reposar una mica. Poseu l'arròs en un colador i renteu-lo amb aigua freda fins que l'aigua que surti ja no sigui blanca. Deixeu que s'escorri tota l'aigua.

Poseu l'oli en una cassola petita, escalfeu-lo i tireu-hi l'arròs fent que es fregeixi una mica. Afegiu un polsim de sal. Afegiu 300 ml d'aigua i coeu-lo a foc lent.

Quan l'arròs hagi absorbit tota l'aigua ja estarà ben cuit. Tasteu-lo per comprovar-ho perquè depenent del tipus d'arròs, de vegades cal afegir una mica més d'aigua. Apagueu el foc, remeneu una mica l'arròs i ja el podeu servir. Fet d'aquesta manera el podeu guardar a la nevera un parell o tres de dies i escalfar-lo al microones quan el necessiteu.