



ARROZ ESPONJADO

Para que quede esponjado enjuégalo tres veces en agua caliente, y cuando lo hagas frótalo entre tus manos como si lo tallaras, te darás cuenta de que el agua saldrá cada vez más transparente; esto significa que ya no tiene nada de almidón y está listo para cocinarlo.

O también por una taza de arroz, usa dos más de agua y lo cocinas: cuando suelte el hervor baja la intensidad de la flama, pon la tapa y espera a que el agua se evapore, en ese tiempo recuerda que no es conveniente moverlo.

Saludos..... 😊