

Receta para hacer un arroz blanco

Ingredientes:

10ml de aceite de cocina

30g de cebolla larga

900g de arroz blanco

946ml de agua del grifo

15g de sal de cocina

Utensilios:

1 olla de aluminio 18cm de diámetro x 10cm de profundidad

1 estufa de gas de uso domestico

1 fogón de la estufa de gas de uso domestico

1 cuchillo de cocina de 20cm (8")

1 tabla para picar vegetales

1 fósforo

1 caja de fósforo con raspadera incluido

Procedimiento:

Tomamos la olla de aluminio 18cm de diámetro x 10cm de profundidad agregamos 10ml de aceite de cocina, tomamos los 30g de cebolla larga la ubicamos encima de la tabla para picar vegetales con el cuchillo cortamos 30g de cebolla larga en pedacitos de 2mm x 2mm, añadimos los 30g de cebolla larga a la olla de aluminio 18cm de diámetro x 10cm de profundidad, cogemos el fósforo Pasamos la cabeza del fósforo por el raspadera de la caja de fósforos con raspadera incluido hasta que se encienda Ubicamos el fósforo encendido en el fogón de la estufa de gas de uso doméstico. Giramos la perilla de la estufa de gas de uso doméstico para generar combustión Ponemos la olla de aluminio 18cm de diámetro x 10cm de profundidad en el fogón encendido de la estufa de gas de uso doméstico Dejamos freír los 30g de cebolla larga picada a 120°C por 2 minutos, agregamos 946ml de agua del grifo a la olla de aluminio 18cm de diámetro x 10cm de profundidad Agregamos 15g de sal de cocina a la olla de aluminio 18cm de diámetro x 10cm de profundidad Esperamos a que el agua del grifo llegue a los 100°C. Agregamos los 900g de arroz blanco Esperamos a que el agua se evapore y este al mismo nivel que el arroz blanco, una vez el agua de grifo haya llegado al nivel del arroz blanco, tapamos la olla de aluminio 18cm de diámetro x 10cm de profundidad Disminuimos la temperatura de la olla de aluminio 18cm de diámetro x 10cm de profundidad a 80°C. Esperamos 20 minutos apagamos la estufa de gas de uso domestico

Comemos :D

Created by Santiago De La Vega & Jhoan Sebastian Cárdenas Bravo