

1, 2, 3 DEL ARROZ

Ingredientes:

- Arroz
 - Mantequilla
 - Cebolla blanca picada finamente
 - Ajo finamente picado
 - Apio
 - Sal
 - Fondo de ave
- 1 taza
 - 2 a 3 cucharadas
 - ½ pieza pequeña
 - 1 dientes
 - ½ tallo
 - c/s
 - 2 tazas (revisar tipo arroz)

Procedimiento:

1. Sofreír la cebolla con la mantequilla
2. Añadir el ajo y trabajar por unos 10 segundos
3. Agregar el arroz y rehogar por unos minutos
4. Incorporar el fondo hirviendo y mover
5. Salar levemente e incorporar el trozo de apio
6. Dejar a fuego lento por 12 a 15 minutos o hasta secar el líquido
7. Servir

¡SIRVE Y DISFRUTA!

#UNANUEVAFORMADECOCINAR