

Desarrolla Tus Habilidades:

Cómo Cocinar La Perfecta Olla De Arroz

Aprende a cocinar una perfecta olla de arroz, luego úsala como base para [Arroz Frito](#) o cualquier otro plato a base de arroz que disfrutas tanto, tales como: [Arroz con Frijoles Negros](#), [Arroz con Lentejas](#), [Arroz Sofrito](#) y [Deliciosos Tazones para Cenar](#).

PASO 1: JUNTA TUS SUMINISTROS PARA COCINAR ARROZ

Prepara tu **Mise en Place** (MEEZ ahn plahs). Mise en Place en un término Francés que se refiere en tener tus suministros e ingredientes antes de comenzar a cocinar. Es una técnica que utilizan los cocineros profesionales para poder montar platos fácilmente y sin tanto esfuerzo. Mise en place también se utiliza para cocineros caseros.

Para tu Mise en Place, necesitaras:

- Una olla con una tapadera adecuada
 - Un vaso medidor*
 - Un bol o cuenco
 - Un colador de malla fina
 - Una espátula o una cuchara grande
 - Arroz
- *Está bien si no tienes un vaso medidor en casa - puedes utilizar otras cosas para medir como otro vaso o taza grande. Lo mas importante para recordar es, utilizar el mismo medidor de arroz para medir el agua.*



PASO 2: MIDE EL ARROZ

Para hacer dos vasos de arroz, usa tu vaso medidor para una copa de arroz y ponlo en un bol o cuenco.

Toma algunos minutos antes de agregar el agua al cuenco y recorre las manos entre el arroz. Esta sensación es muy relajante. Quizás te haga sentir algo de calma cuando masajear el arroz con el agua mientras lo lavas.

PASO 3: LAVA Y ESCURRE EL AGUA DEL ARROZ

A menudo el arroz tiende a ser algo empolvado debido al proceso que lleva, por eso es recomendable remojar antes de utilizarlo.

Agrega algunos vasos de agua al cuenco con arroz. Si el agua es muy turbio, escurre el agua del arroz y agrégale más agua.

Una vez el agua del arroz está limpia, vierte el arroz en el colador de malla fina para escurrir el agua.



PASO 4: COCINA EL ARROZ

Vierte el arroz ya enjuagado y escurrido en tu olla, luego agrega agua.

Asegúrate de leer las instrucciones en el empaque del arroz que utilizarás para ver la porción de agua y arroz sugerida. Esta porción varía dependiendo del tipo de arroz a utilizar.

Mayormente para el arroz integral, utilizamos una ración de arroz por dos de agua. Así que si tu medida es de 1 de arroz, deberá ser 2 de agua.

Recordatorio: En caso no utilizas una vaso medidor, asegúrate de medir el agua con el mismo medidor que utilizas para el arroz.

Agrega una pizca de sal en tu olla, remuevalo lentamente, luego prende la estufa al máximo para que el arroz hierva. Una vez el arroz comienza a hervir, baja o reduce el fuego y cubre la olla de arroz con una tapadera.

Cocínalo por el tiempo sugerido en el paquete de arroz. Esto oscila entre 20 a 45 minutos, dependiendo del tipo de arroz. Coloca un temporizador, pero también checalo cada poco, para que no se queme o se sobre cocine.

El arroz estará cocido cuando ya esté suave y ya no haya restos de agua en el fondo de la olla. Es tiempo para apagar el fuego y remover la tapadera de la olla.

Esponja el arroz con un tenedor y tu arroz estará listo para ser deleitado!

