

ARROZ

Ingredientes

Por cada taza de arroz se echa una cucharada de aceite (de las de cocinar), y taza y media de agua. Ejemplo:

- 2 tazas de arroz
- 2 cucharadas de aceite (de las de cocinar)
- 3 tazas de agua - sal

Procedimiento

Se sofríe una parte de arroz primero con todo el aceite, de las tazas de arroz que vas a cocinar, luego echas el resto del arroz, el agua necesaria y la sal. Cuando el arroz se ca, se tapa y se baja la mecha. Un rato después lo revuelves (para que se cocine bien por todas partes) y lo vuelves a tapar.

ARROZ SUPER - RAPIDO No.1

Ingredientes

- Arroz
- Queso Cabra o el que te guste (pero que derrita)
- Jamón o Pierna de Cerdo

Procedimiento

Haces el arroz como te expliqué anteriormente. En un recipiente haces lo siguiente: 1) Una capa de arroz; 2) Jamón o pierna (bien picada); 3) Cubre lo anterior con queso. Vuelve y repite lo anterior. Debes terminar la última capa con queso. Hornear a 350°, hasta que caliente.