



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ BLANCO AL HORNO



INGREDIENTES:

- 1/2 Kg. De Arroz.
- 6 Dientes de Ajo.
- 1 Patata.
- Agua, Sal y Aceite.
- Perejil.

ELABORACIÓN:

Precalentamos el horno a 180°. Cortamos la patata en rodajas finas. En una cazuela de barro sofreímos los ajos laminados finos. Añadimos las patatas y las mareamos hasta que empiecen a cambiar de color. Añadimos el arroz y lo mareamos unos 10 minutos, sazonamos. Agregamos el agua caliente y metemos al horno. Lo tendremos unos 15 minutos, vigilando que no le falte agua. Si fuese necesario podemos añadirle agua, siempre caliente (a ser posible hirviendo) y siempre en pequeñas cantidades. Probamos y si le faltara un poquito apagamos el horno y dejamos reposar. Adornamos con un poco de perejil picado por encima.

NOTA: En algunas recetas les ponen unas rodajas de tomate poco antes de terminar.

<https://www.mepillasquisando.com>