



Arroz blanco almendrado

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 30 minutos

Tiempo total: 45 minutos

Porciones: 10 personas

Este es el arroz perfecto por su versatilidad. Su sabor es delicioso pero no es complejo, es muy sencillo, se lo dan la cebolla, el ajo y el consomé de pollo. Se puede agregar un poco de mantequilla en el aceite a la hora de freír para darle un toque especial.

Por esto es que siempre me gusta hacerlo cuando al lado tengo una receta con sabores más fuertes y compuestos. Es el típico arroz que se puede revolver «con la salsita» y se mimetiza, la complementa sin competir con su sabor.

Me gusta prepararlo cuando hago bacalao, pollo en mole de nuez, filete con gravy de pimientos y camarones rancheros. Todas estas recetas con salsas estrella que brillan por sí solas... y este arroz es perfecto para acompañarlas.

Pierdan el miedo al arroz, es como seguir una ecuación matemática, si se siguen los pasos con cuidado y atención, sale perfecto. Yo uso para esta receta arroz normal de preferencia de grano largo, no uso ninguna variedad precocida ni de especialidad. Con esos no sale la receta siguiendo estos pasos que les comparto.

Es un arroz de mi selecto grupo de recetas «todo terreno», háganlo y verán por qué se los recomiendo.

Ingredientes:

- 2 Tazas de arroz blanco
- ¼ Cebolla en trozo
- 1 Diente de ajo grande
- 3 Cucharadas soperas de aceite
- 4 Tazas de agua caliente
- 4 Cucharaditas de consomé de pollo Knorr Selects
- ½ Taza de nuez en trozo grande
- ½ Taza de almendras peladas y separadas en mitades
- ½ Barra de mantequilla con sal

Procedimiento:

Poner a remojar el arroz en agua caliente de la llave por espacio de 10 a 20 minutos. Pasar a un colador y enjuagar con agua fría de la llave, hasta que el agua deje de salir blanca y salga lo más transparente posible. Dejar a escurrir en el colador por unos momentos.



Arroz blanco almendrado

Mientras tanto en un sartén extendido, se pone a calentar el aceite y ahí se ponen a acitronar la cebolla y el diente de ajo, cuidando que no se quemen. La idea es aromatizar el aceite. Se agrega el arroz y se empieza a dorar.

Por otra parte se prepara el consomé con el que se va a cocer el arroz de la siguiente manera: poner las 4 tazas de agua caliente de la llave, en una olla pequeña y agregar las 4 cucharaditas de consomé de pollo. Dejar a fuego muy bajo solo a que caliente bien, a que se disuelva el consomé. Es muy importante que no hierva ya que el agua no debe consumirse.

Una vez que el arroz está en punto de arroz blanco (transparente y que al chocar arroz contra arroz suenen), se agrega el consomé y se revuelve bien. Se baja el fuego a medio bajo y se tapa. Se deja así, sin destapar, revisando ocasionalmente hasta que al meter la cuchara en el centro del sartén y separar el arroz ya no escurra agua en el fondo.

Se deja reposar 10 minutos en la olla tapada y apagado el fuego. Luego se vacía a una palangana o charola para enfriar y poder quitarle los pedazos de cebolla y los ajos. Es muy importante que en este proceso no metan cuchara ni traten de revolver. Solo hasta que esté frío se pueden meter las manos para quitar la cebolla y ajo y con cuidado desbaratar los grumos de arroz. De aquí se pasa a un refractario y se mete al horno a 180°C por unos 45 minutos ya que se vaya a servir.

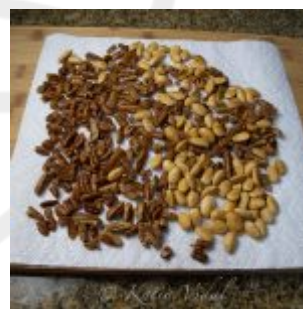
Mientras en un sartén pequeño se pone a derretir a fuego muy bajo la mantequilla. Inmediatamente se pone a tostar la almendra y se saca a escurrir a una servilleta. Luego se pone la nuez y cuando esté tostadita (cuidar que no se queme porque amarga) se saca igualmente a una servilleta a que absorba el exceso de grasa.



La almendra debe ser entera o por mitades (no lascas).



Cuidar que no se quemen.



Se dejan así a temperatura ambiente.

Se esparcen la almendra y la nuez en la parte de arriba del arroz justo antes de servir. Cuidar de no meter a calentar el arroz con la nuez y almendra porque se aguadan.

¡BUEN PROVECHO!