



Arroz con fideo

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 35 minutos

Porciones: 10 personas

Esta receta es favorita en casa. Siempre me he imaginado que es como la versión del arroz a la mexicana, pero en la gastronomía árabe heredada de mis abuelas, el arroz «todo terreno» para todos los días.

Se tiene que dorar en mantequilla, es parte del encanto del sabor y dependiendo de con que se vaya a acompañar, al final se le puede poner un toquecito de curry a la hora de agregar el agua para cocer.

Si la otra receta es condimentada, es mejor dejarlo más simple y natural en su sabor. Pero cuando se quiere que sea la estrella de la comida, ese toque de curry lo lleva a otro nivel.

Otro tip, acompañenlo con jocoque fresco encima y es una delicia adictiva.

Ingredientes:

- 2 Taza de arroz Verde Valle super extra (grano largo).
- ½ Barra de mantequilla.
- 4 Tazas de agua (medidas en la misma que se midió el arroz).
- 4 Cucharaditas copeteadas de consomé de pollo en polvo.
- ¾ Taza de fideo mediano (número 2).

Procedimiento:

Se pone a remojar el arroz con agua bien caliente de la llave, por 10 minutos.

Se enjuaga y se lava muy bien con agua fría en un colador, hasta que el agua sale transparente.

En un sartén a fuego medio se derrite la mantequilla y se pone a dorar el fideo a que quede dorado claro.

Luego se agrega el arroz y se deja en punto de arroz blanco (cuando los arroces al chocar unos contra otros suenen entre sí).

En este momento se agrega el agua y las cucharadas de consomé. Se revuelve muy bien (de hecho se puede disolver antes el consomé en el agua)

Se baja el fuego, se tapa y se deja hervir. Se checa a los 6 minutos aproximadamente y cuando al descorrer el arroz del centro de la olla, para ver el fondo, no se junta agua, se voltea de las orillas hacia adentro, se tapa nuevamente, se apaga y se deja reposar hasta servir.

¡BUEN PROVECHO!