Arroz hervido con mantequilla

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocimiento: 15 minutos
Tiempo total: 25 minutos
Porciones: 5 personas

Este arroz aunque delicioso, tiene dos detalles que hay que tener en cuenta. Primero, no es tan rendidor como un arroz que se hace frito y segundo, hay que tener mucho cuidado con el tiempo de cocción para que quede en su punto y no vayamos a terminar con un engrudo que no se pueda comer.
En realidad este me gusta hacerlo para acompañar dos de mis platillos favoritos, el Chile con Carne (ver receta Chile con carne) y con el atún guisado, que cuando no lo hago como relleno para empanadas o pay, nos gusta comerlo así con este arrocito. Es que es el arroz perfecto para ponerle encima cualquier cosa... ahora que lo pienso, ¿hay algún arroz que no sirva para que se le ponga encima cualquier cosa? (no creo).
Es mejor que se sirva recién hecho, pero hay que aguantar un poco de tiempo de reposo para que el grano de arroz vuelva a cerrar y se asiente, así no lo batiremos al servir.

Ingredientes:

- 2 tazas arroz blanco crudo.
- 10 tazas agua hirviendo.
- 2 cucharaditas de sal refinada.
- ½ barra mantequilla con sal.

Procedimiento:

Se mete la media barra de mantequilla al congelador por unos minutos.
Se ponen las 10 tazas de agua a hervir con la sal.
Mientras, se enjuaga el arroz en un colador bajo el chorro de agua fría hasta que el agua que escurren sea casi transparente. Esto es para hidratar el arroz y que se pueda cocer más parejito.
Cuando el agua suelta el hervor, se agrega el arroz y se deja a fuego alto para que no pierda calor y siga hirviendo abundantemente. Se cuentan 12 minutos exactos.

Arroz hervido con mantequilla





Cuando ha transcurrido el tiempo, se retira del fuego y se cuela el agua de cocción. Se saca la mantequilla del congelador y se corta en cuadritos pequeños o se ralla. Sin perder más tiempo, se regresa el arroz a la olla y se le agrega la mantequilla.









Se revuelve solo moviendo la olla, sin meter cuchara (como si hiciéramos brincar el arroz dentro). Se tapa y se deja a que derrita la mantequilla.

Se repite el procedimiento de revolver sin cuchara (si es necesario, se usa un tenedor) y se prueba de sal por si hubiera que rectificar la sazón. Este procedimiento se repite al menos unas cuatro veces, en intervalos de 5 minutos, hasta que se tapa y se deja reposar hasta el momento de servir.

¡BUEN PROVECHO!