Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología



PLATOS PRINCIPALES · VEGANO

Arroz estilo japonés

20min 2 raciones

Ingredientes

- Arroz
- Agua en la misma cantidad que el arroz

Elaboración

1. Enjuagar el arroz un par de veces para que pierda el exceso de almidón
2. Poner el fuego a máxima potencia y añadir el arroz lavado y la cantidad de agua reservada
3. Añadir el agua al bol para arrastrar cualquier granito de arroz que haya quedado
4. Cuando el agua rompa a hervir, tapar el recipiente y bajar el fuego a la mitad
5. Cocinar 12 minutos
6. Apartar del fuego y dejar reposar 12 minutos

RECOMENDACIONES

Queda bien pegajoso, pero no pastoso.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología

cooknest.app/@cristinasanchez-nutricion · Instagram @cristinasanchez_nutricion