



Recetas del Chef Pepin

ARROCES

ARROZ AL LIMON

INGREDIENTES:

- 10 Onzas de arroz integral
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 Pizca de comino
- 1 Pizca de mostaza negra
- ½ Jugo de limón
- 2 Cucharadas de mantequilla
- Agua (doble cantidad que la del arroz)
- Canela en rama
- Sal

PROCEDIMIENTO:

Lava el arroz integral y déjalo en remojo por 20 minutos.

Calienta el aceite de oliva y saltea el comino y la mostaza negra.

Agrega el arroz bien escurrido, remuévelo dos o tres minutos y echa el agua (el doble de agua que arroz), canela en rama y sal.

Tapa la cacerola y cocina a partir del hervor a fuego lento durante unos veinte minutos o hasta que el arroz haya absorbido todo el líquido.

Rocía por encima el limón y dos cucharadas de mantequilla.

Tapa, cocina dos minutos más y sirve.