

Chef Pepín



Recetas del Chef Pepín

ARROCES:

ARROZ BLANCO

INGREDIENTES:

- 4 Cucharadas de aceite o mantequilla
- 1½ Taza de arroz
- 1 Lata de caldo de pollo
- ½ Taza de agua
- 1 Cebolla mediana finamente picada
- 2 Dientes de ajo finamente picados
- ½ Taza de queso parmesano
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACION:

Fríe el ajo y la cebolla en la mantequilla o aceite, por unos minutos, añade el arroz, el queso y el caldo de pollo con el agua.

Revuélvelo todo bien y cocínalo a fuego mediano hasta que hierva, bájale el fuego hasta que el arroz este cocinado.