



ARROZ BLANCO REHOGADO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 5 min 12 min

Ingredientes

Arroz: 250 g
Agua: 2 litros (para la cocción en cazuela)
Aceite: 60 cc
Ajo: 2 dientes fileteados
Cebolla: picadita
Perejil: 1 cucharada de perejil picado
Sal: al gusto



Preparación

1. Calentar el aceite en una sartén y añadir los ajos fileteados. Rehogar durante 3 minutos sin que lleguen a dorarse y luego retirarlos (tirar el ajo).
2. Añadir la cebolla picadita al aceite y rehogar durante 8 minutos.
3. Incorporar el arroz blanco cocido a la sartén. Añadir sal y rehogar a fuego medio.
4. Añadir la cucharada de perejil picado y rehogar mezclando todo durante 1 minuto más.

Notas

- El proceso de lavar el arroz con agua fría tras la cocción asegura que el grano quede suelto.
- Si se prefiere, se pueden sustituir el perejil por 100 g de guisantes de lata al momento de rehogar el arroz.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Arroz blanco rehogado	Arroces y Pastas	01	09-02-2026	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.