

El truco definitivo para que no se pegue el arroz cuando lo cocinás

28/09/2024



Cocinar arroz debe ser una de las cosas más sencillas de preparar en la cocina; sin embargo, muchas veces ocurre que se pasa o se pega, quedando como una especie de pasta. Para que esto no te pase más, existe un truco muy sencillo que podés aplicar para olvidarte de este problema.

El tiempo de cocción y la cantidad de agua es clave, pero ahí no está el secreto real. Si no que está en el tratamiento previo que se le da al grano antes de ponerlo a cocinar.



Los especialistas de la cocina, aseguran que **el arroz se debe lavar delicadamente con agua fría antes de ponerlo en la olla.** Esto, permite eliminar el exceso de almidón, que es lo que provoca que este se pegue y se forme como una especie de pasta.

También, enumeraron una serie de pasos a seguir para que el arroz salga perfecto:

- **Cantidad de agua:** muchas veces colocamos agua en una olla y el arroz, sin medir ninguno de los dos. Esto es un error. Cada una taza de arroz van dos de agua, para que este salga perfecto.
- **Lavado previo:** como mencionamos anteriormente, lavar el arroz con agua fría es el truco clave para que no se pegue.
- **Tiempo de cocción:** generalmente, se estima entre 15 a 20 minutos de cocción.
- **Temperatura del agua:** los especialistas aconsejan echar el arroz justo cuando el agua empieza a hervir. Luego lo removés y bajás el fuego a temperatura media para que se cocine. Para que no se pegue, no lo remuevas durante su cocción, cuanto menos lo hagas menos almidón soltará.

Fuente: TN