

# Arroz con Queso

Rinde aproximadamente 8 tazas de arroz

2 cucharadas de aceite

2 tazas de arroz lavado

4 1/4 tazas de agua hirviendo

Sal pimienta

alrededor de 4 tazas de queso blanco salado rallado (Collana, Fresco, Cotija, por ejemplo)

aproximadamente 1 taza de leche

Coloca el arroz en un colador y lávalo, frotándolo entre tus manos, hasta que el agua salga clara. Sacude el exceso de agua.

Calentar el aceite en una olla y agregar el arroz lavado. Revuelva el arroz hasta que esté seco.

Agrega el agua hirviendo. También puede usar agua fría, pero déjela hervir. Agregue sal y pimienta y mezcle bien.

Tapa la olla y una vez que el agua esté hirviendo, reduce el fuego al mínimo que puedas. Cocine el arroz durante unos 27 minutos sin quitar la tapa.

Destape la olla y comience a agregar el queso y la leche. Mezclar bien y ajustar a tu gusto. Si prefieres más queso, agrégalo. Asegúrese de que no esté seco agregando un poco de leche a la vez. ¡Disfrutar!

©TheFrugalChef2021