

DELICIAS DE ARROZ BLANQUITA

PAELLA



Ingredientes para 4 porciones:

2 tazas de Arroz Blanquita Premium, 4 tazas de caldo de camarones, $\frac{1}{2}$ kilo de calamares, $\frac{1}{2}$ kilo de langostinos frescos, 1 cebolla, 1 tomate mediano, $\frac{1}{2}$ pimentón, 2 dientes de ajo, 1 ramo de hojas de perejil fresco, aceite de oliva, sal y pimienta al gusto, colorante amarillo o algunas hebras de azafrán.

Instrucciones:

1. Limpia, pela los langostinos y resérvalos. Igualmente, limpia los calamares, pícalos en ruedas y resérvalos.
2. En una sartén grande y profunda, sofríe en aceite de oliva la cebolla, el ajo, el pimentón y el tomate picados en cuadritos pequeños. Agrégale un poco de pimienta y sal.
3. Pon los calamares y deja que se cocinen unos minutos.
4. Agrega las 2 tazas de Arroz Blanquita Premium y revuelve para que se mezcle todo. Seguidamente ponle 4 tazas de caldo de camarones que tenías preparado. Si no te alcanza, completa con agua.
5. Revuelve bien. Agrega una cucharadita de colorante amarillo o las hebras de azafrán y deja hervir por unos 3 minutos.
6. Aún con líquido en la sartén, agrega los langostinos y el perejil previamente picado muy pequeñito. Revisa la sal y la pimienta y agrega de ser necesario.
7. Deja cocinar hasta que esté casi seco el líquido. En este momento puedes ponerle unas tiras de pimentón para decorar.
8. Baja el fuego y tapa.
9. Deja cocinar por 15 minutos y prueba el Arroz Blanquita Premium. Si está listo retira del fuego y sirve tu paella de marisco con un chorro de aceite de oliva por encima para darle aún más sabor.

ARROZ CON LECHE

Para 4 personas necesitas:

1 taza de Arroz Blanquita, 3 tazas de leche, 4 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de canela molida, 1 corteza de limón y 1 ramita de canela.

Preparación:

1. Cocina el arroz en agua hasta que hierva durante 10 minutos. Coloca y deja refrescar.
2. Mientras, pon a hervir la leche con la rama de canela y la corteza de limón, procurando que la corteza no contenga pulpa blanca para que no amargue. Deja durante 5 minutos a fuego suave.
3. Retira la corteza de limón y la ramita de canela y añade el arroz.
4. Cocina de esta forma durante 10 minutos removiendo de vez en cuando y un minuto antes de retirar del fuego agrega el azúcar sin dejar de remover.
5. Guarda en nevera y al servir espolvorea con canela.

PAPAS RELLENAS

Para preparar las papas rellenas necesitas los siguientes ingredientes:

1 taza de Arroz Blanquita, 1 kilo de papas, 4 huevos (2 frescos y 2 cocidos), 1/2 kilo carne molida, 1 taza de cebolla picada, 1 taza de tomate picado, 1 diente de ajo picado, 1 cucharadita de pimentón molido, perejil o cilantro picado, aceite para freír, sal y pimienta al gusto.



Instrucciones:

1. Prepara el tu Arroz Blanquita, como habitualmente lo haces y resévalo.
2. Pela, pica y cocina el kilo de papas.
3. Cuando ya estén cocidas debes colarlas, molerlas y dejarlas enfriar.
4. Una vez frías, debes incorporar el huevo fresco con sal y pimienta al gusto, hasta formar una masa suave y dejarla reposar.
5. Para preparar el relleno de las papas coloca en una sartén la cebolla picada con los ajos, hasta que se doren. Luego, agrega la carne molida hasta que esté cocida y añádele 2 tazas del arroz ya reservado, el perejil o cilantro, los huevos cocidos (que deben ir picados) y sazona todo con sal, pimienta y pimentón molido.
6. Para finalizar, toma media taza de masa y aplánala con la palma de la mano. En el centro coloca una cucharada del relleno, dobla y cierra la masa presionándola con los dedos, mientras le das una forma ovalada.
7. Una vez concluido el paso anterior, debes pasar las papas por harina, huevo batido y miga de pan.
8. Finalmente, debemos calentar el aceite y freír.

Prepárate desde ya para la cena de fin de año. Arroz Blanquita te trae una excelente receta para la disfrute con los que más quieres.

Ingredientes:

2 tazas de Arroz Blanquita
½ kg de camarones crudos
1 cebolla cabezona
1 zanahoria
1 lata de arvejas
½ taza de habichuelas
1 diente de ajo
2 tomates
Sal y pimienta al gusto
Cilantro picado

ARROZ CON CAMARONES

Preparación

1. Sofríe la cebolla cabezona picada, el ajo finamente picado, la zanahoria rallada, los tomates picados, la lata de arvejas y las habichuelas.
2. Mientras tanto hierva los camarones con sal durante aprox. 10 minutos, retira y agrega al sofrito. En el agua donde se hicieron los camarones, hierva el arroz, agrega sal al gusto, cuando estén tierno, retira, escurre y reserva.
3. Junta con el sofrito, los camarones y el arroz, salpimenta, sirve caliente y agrega cilantro si gusta.

EMPANADAS

Para los que se habían quedado con las ganas de conocer la receta de las empanadas, les compartimos paso a paso la preparación de este crujiente antojo.

Ingredientes:

- 2 tazas de Arroz Blanquita cocinado
- 1 taza de pechuga de pollo cocida y picada muy fino
- 1 rama de cebolla blanca picada muy fino
- 2 huevos duros picados en cubos
- 1 cucharada de mantequilla
- Aceite para freír



Preparación:

1. En un sartén, caliente la mantequilla y sofría la cebolla por 1 minuto, incorpore el pollo, los huevos y salpimiento. Retire del fuego y deje enfriar.
2. Muela el Arroz Blanquita hasta obtener una masa homogénea y moldeable. Si la masa está muy fría, caliente unos segundos en el microondas.
3. Tome porciones y forme bolitas del tamaño de una nuez. Colóquelas en medio de dos plásticos, extiéndalas con la ayuda de un rodillo y ponga una cucharada de relleno.

4. Humedezca los bordes y forme la empanada. Lleve al refrigerador y deje reposar por 10 minutos.
5. Caliente el aceite y fría las empanadas. Retírelas en papel absorbente y sívalas calientes.

ARROZ CON COCO

Otra manera de preparar Arroz Blanquita es combinándolo con coco...

Instrucciones:

1. Se toma la pulpa de un coco y se ralla con un poco de agua.
2. Luego se prensa para obtener la leche de coco y se cuele.
3. Se desecha el bagazo y la leche se pone a cocinar a fuego alto hasta que salga el aceite.
4. A este aceite se le agrega 2 tazas de agua y 1 de Arroz Blanquita, sal y azúcar al gusto.
5. Se pone a cocinar a fuego alto hasta que el agua seque.

6. Posteriormente se tapa y se baja el fuego al mínimo durante media hora.

Se puede cocinar de diversas maneras, agregándole coca-cola y canela o uvas pasas.

