

Arroz jazmine:

Arroz jazmine con coco.

Ingredientes:

- 2 tazas de arroz ó 240 gramos Jazmine San Miguel Cosecha Selecta.®
- 1 taza de agua
- 2 tazas de leche de coco San Miguel Oriental Gourmet®
- 2 dientes de ajo picado finamente.
- ¼ de cebolla picada finamente
- Sal y pimienta al gusto.
- Aceite y/o mantequilla

Modo de preparación:

- Remojar el arroz en agua fría por 15 minutos.
- En una olla con aceite freír el ajo y la cebolla.
- Agregar el arroz y freír una vez que ya esté dorado, agregar la taza de agua y la leche de coco sazonar .
- Tapar y cocinar a fuego medio durante 30 minutos.