

ARROZ BLANCO (receta en rima)

¿Qué cómo hago arroz blanco?

Es bien fácil mi receta puesto que hago una trampita
con mi cuchara de palo y mi fiel cacerolita.
Y esto suponiendo, claro, que no hay olla arrocera,
porque ahí sí que el arroz lo pudiera hacer cualquiera.

La trampita es usar una olla de teflón
que hace un arroz muy rico y no pega el cocolón.
También te ayudará mucho saber la proporción
pues lo que usas de agua es el doble que lo del arroz.

Por dos tazas de arroz, pones cuatro tazas de agua,
Y, en el medio, le paras (de palo) una cuchara.
Si es que ésta se equilibra, estás por muy buen camino
puesto que lo demás es casi que “pan comido”.

(¡Saca, obvio, la cuchara! ¡No la vayas a dejar!)
Le agregas un poquitito de aceite vegetal
(un ajo, si es que deseas) y una pisca de sal
Pon la olla a fuego alto, que debe ‘*ebullicionar*’.

Ten, cerca, a mano, la tapa (pues la vas a necesitar)
y deja que el agua hierva y poco a poco se consuma.
Cuando casi no quede agua flotando sobre el arroz,
tápalo rapidito y ponlo a fuego menor.

En cuestión de unos minutos, tal vez unos cinco o siete,
apaga no más, la hornilla, que repose, que ya está.
Hay quienes también le agregan un poco de mantequilla
mas mi receta es sencilla, y ya es cuestión de cada cual.

Hay un sinfín de platillos de carne, pollo, chivo o chancho,
frijoles, atún, vegetales, camarón, cangrejo y pescado
(ya sea que estén fresquitos, congelados o enlatados)
que hasta sabrán más sabroso junto a tu buen arroz blanco.

