

Cinco consejos para cocinar arroz con tu Chef Plus Induction Pro

Cinco consejos para cocinar arroz con tu Chef Plus Induction Pro

[imprimir](#)



El arroz es uno de los alimentos más socorridos en nuestra dieta. Aporta multitud de nutrientes, como **carbohidratos, proteínas, vitaminas del grupo B y minerales**. Pero... ¿quién dijo que cocinarlo fuera fácil?

Estamos seguros de que más de una vez has oído aquello de “se me ha pasado el arroz” o “parece un mazacote”, y es que cocinar arroz puede ser más complicado de lo que parece. Por eso, hoy te hablamos de cómo cocinarlo a la perfección con tu **Chef Plus Induction Pro**.

Chef Plus te echa un cable

De grano redondo, largo, integral, aromático... Existen más tipos de arroz de los que puedas imaginar. Para el recetario de Chef Plus hemos elegido el **arroz bomba**. ¿El motivo? Es el más popular en nuestras tierras y el que nos permite cocinar mayor variedad de comidas gracias a la **textura suave y tierna** que adquiere cuando es cocido.

Dar el punto exacto al arroz es cuestión de experiencia. Ten en cuenta algunos consejos para cuando tengas que cocinarlo en tu robot.

1. La **clase de arroz** que utilices influirá en el resultado, y todo depende también del tipo de plato que deseemos cocinar: caldoso, seco, cremoso.
2. La cantidad de **líquido** que aparece en las recetas es aproximado. Por lo tanto, puedes modificarla en función de tus preferencias o del tipo de arroz que decidas utilizar
3. Cuando uses el **menú Arroz** ten presente que es un programa pensado para elaborar platos de arroz más seco y con costra. Si deseas un acabado más caldoso o suelto, guarda un poco de líquido y añádelo al final del cocinado mientras remueves bien.
4. En arroces con **pescado o carne**, te recomendamos utilizar caldo. Si en cambio se trata de **risottos o arroces con vegetales**, opta por nata
5. No te aconsejamos mantener calientes durante mucho tiempo los platos con arroz, ya que podrían pasarse.

Aun así, te repetimos: ten en cuenta que cada tipo de arroz proporciona resultados distintos y eso puede requerir **tiempos** diferentes. Paciencia, ¡ya irás cogiéndole el truco!

Etiquetas

[arroz](#)

[chef plus induction](#)

[Consejos](#)

[consejos para cocinar arroz](#)

[robot cocina](#)

[trucos](#)

[trucos arroz](#)

[trucos para cocinar arroz](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.