

¿Cómo hacer arroz blanco en tu Chef Plus Induction Pro?

¿Cómo hacer arroz blanco en tu Chef Plus Induction Pro?

[imprimir](#)



¡Con este **trucochef lograrás** un arroz blanco perfecto! Las proporciones para 2 personas: **1** medida de **arroz** por **2** medidas de **agua**, un chorrito de aceite y sal al gusto. Se ha de cocer en **menú arroz** y como este ya esta preconfigurado, **no debes modificar** ni la **temperatura** ni el tiempo de cocción.

¡Disfruta de un arroz suelto y delicioso!

Etiquetas

[chef plus](#)

[chef plus induction](#)

[recetas arroz](#)

[recetas cereales](#)

[recetas faciles](#)

[recetas rápidas](#)

[recetas robot cocina](#)

[trucos culinarios](#)

[trucos de cocina](#)

[trucos gastronómicos](#)

[trucos menú chef plus induction](#)

[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.

Publicar