

¿Cómo puedo conseguir un arroz más caldoso y suelto?

¿Cómo puedo conseguir un arroz más caldoso y suelto?

[imprimir](#)



El **menú Arroz** está pensado para **cocinar** platos de tipo **seco y con costra**. Si prefieres un **resultado más caldoso** o **suelto** en los platos de pescado o carne, **guarda un poco de caldo** y **añádelo al final**.

Si se **trata de un risotto** o **arroz con vegetales**, **añade leche** o **nata** en **lugar de caldo**. Aun así, ten en cuenta que cada tipo de arroz (redondo, basmati, alargado...) proporciona resultados distintos.

La **cantidad** de **agua** que se especifica en las **recetas** es **aproximada**. **Cámbiala** a tu **gusto**, en **función** de si quiere un plato más **seco o caldoso**.

Te dejamos **dos recetas** una con un **arroz** un poco **más caldoso** [arroz con bogavante](#) y otra un poco **más seco** [arroz con atún](#). ¿Por cuál te decantas hoy?

Etiquetas

[arroz](#)

[arroz con atún](#)

[arroz con bogavante](#)

[chef plus induction](#)

[cómo hacer arroz con chef plus](#)

[como hacer arroz en la chef plus induction](#)

[consejos chef plus induction](#)

[consejos gastronómicos](#)

[recetas con arroz](#)

[recetas con cereales](#)

[recetas de arroz](#)

[recetas faciles](#)

[recetas rápidas](#)

[recetas robot cocina](#)

[tipos de arroz](#)

[trucos](#)

[trucos cocina](#)

[trucos culinarios](#)

[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