

# RESTAURANTE BAKARTXO

## ARROZ BLANCO

Un puñado (unos 100 gr) de arroz por persona.

- Agua.
- Margarina/mantequilla y aceite de oliva.
- Sal y pimientas recién molidas.
- Nuez moscada.

Esta receta básica es para cocer el arroz que se va a utilizar como guarnición con platos como: Osso-buco, rabo o cualquier otro de carne o pescado que nos apetezca.

Cocer el arroz con abundante agua sin sal, dejarlo al dente. Escurrirlo y lavarlo con agua fría.

Una vez bien escurrido, rehogarlo, con margarina/mantequilla y un poco de aceite, salpimentarlo al gusto y rallarle nuez moscada.

**Servir acompañando al plato principal, como guarnición.**

Nota: si sobra se mete en la nevera en un recipiente de plástico o cristal cerrado herméticamente y puede durar una semana aproximadamente.