

ARROZ PILAF

INGREDIENTES:

3 medidas de arroz.

1 cebolla.

1 cucharadita hierbas provenzales.

6 medidas de agua.

1/4 de medida de aceite.

sal

PREPARACIÓN

Pon la cebolla cortada en rodajas entre las cuchillas del *Iber Gourmet* y añade el aceite.

Coloca el cestillo con el arroz, la sal y las hierbas provenzales en el vaso del *Iber Gourmet*, programa a velocidad 1, temperatura 100°, durante 20 minutos. Transcurridos 3 minutos de tiempo, sin parar el *Iber Gourmet*, añade el agua por el bocal y remueve con la espátula de vez en cuando para evitar que el arroz se apelmace.

Cuando haya pasado el tiempo retira el arroz del cestillo sin lavarlo.

SUGERENCIA: Puedes ponerlo en un molde de flan, es perfecto para acompañar a algún guiso con salsita.