

## ARROZ REHOGADO CON AJOS



### INGREDIENTES

300 g arroz de grano redondo

Agua

1 hoja de laurel

Aceite de oliva

2 dientes de ajo picados o laminados

Aceite

Sal

300 g salsa de tomate

## **MODO DE HACERLO**

Poner una cazuela con abundante agua con sal al fuego.  
Cuando el agua rompa a hervir añadir el arroz y el laurel.  
Cocer 15 minutos o hasta que esté al dente.  
Retirar del fuego y escurrir.  
Dorar el ajo en una sartén con aceite de oliva.  
Retirar el ajo (opcional), añadir el arroz y rehogar.  
Calentar la salsa de tomate.  
Servir el arroz blanco con la salsa de tomate.

### **VARIANTES:**

Se puede utilizar otro tipo de arroz: largo, bomba, basmati...  
Añadir más verduras al rehogo de ajos como cebolla, pimiento, zanahoria...  
Acompañar con huevos fritos.

### **CONSERVACIÓN:**

Es preferible consumir recién hecho pero aguanta en la nevera unos días.