

JASMINE WHITE RICE



Prep Time: 3 min.

Cooking Time: 20 min.

Rest Time: 10 min.

Total Time: 30 min.

INGREDIENTS

- 1 cup of Jasmine Rice
- 2 cups of water

DIRECTIONS

- Place the rice in a mesh strainer and rinse under water until water is no longer cloudy.
- Place rice in a pot with a lid.
- Add water to pot and start to cook at medium heat and bring to a boil.
- Once boiling, reduce heat to low, place the lid on the pot. Avoid lifting the lid after it's placed on the pot.
- Continue to simmer for 10 min. or until water is absorbed.
- Turn off the heat and set aside to rest about 10 min.
- Fluff with fork, serve and enjoy!

[Watch video on YouTube:](#)

Northern Nevada Public Health

ARROZ BLANCO JASMINE



Preparación: 5 min.

Cocción: 10 min.

Reposar: 12 min.

Tiempo total: 25 min.

INGREDIENTES

- 1 taza de Arroz Jazmín
- 2 tazas de agua

INSTRUCCIONES

- Coloque el arroz en un colador de malla y enjuague con agua hasta que el agua salga clara.
- Coloque el arroz en una olla con tapadera.
- Agregue agua a la olla y comience a cocinar a fuego medio y deje hervir.
- Una vez que hierva reduzca el fuego a bajo, coloque la tapadera en la olla. Evite levantar la tapa después de colocarla en la olla.
- Continúe cocinando a fuego lento durante 10 min. o hasta que se absorba el agua.
- Apague el fuego y deje reposar unos 10 min.
- Esponje con un tenedor, sirva y ¡disfrute!

[Vea el video en YouTube:](#)
[Northern Nevada Public Health](#)