ARROZ Y PASTA

Problemas detectados	Se queda con textura pegajosa incluso cociéndolo mucho
¿Qué podemos hacer?	· Lavar bien el arroz antes de cocerlo · Cocer lo máximo posible el arroz · Lavar bien una vez cocido · Evitar mezclar en el mismo líquido donde fue cocido
Añadir algún ingrediente para solucionarlo	· Añadir suficiente cantidad de agua durante la cocción · Añadir Espesante para evitar la textura pegajosa · Añadir aceite de oliva ayuda a conseguir una mejor textura y evitar que sea muy pegajoso

AÑADA ESPESANTE CON GOMA GUAR PARA CONSEGUIR UNA TEXTURA MÁS SEGURA Y HOMOGENEA DE LA RECETA