

# Arroz Árabe



## Ingredientes

**Ajo:** 1 unidad

**Berenjena:** 1 unidad

**Comino:** 1 cda

**Dátiles deshuesados:** 1 Puñado

**Miel:** 1 Chorrizo

**Aceite De Oliva:** c/n

**Arroz:** 1 Vaso

**Caldo De Ave:** 200 mililitros

**Cúrcuma:** 1 cda

**Fideos cabello de ángel:** 50 Gramos

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

- *Dorar* los fideos en una sartén con aceite de oliva virgen extra y un diente de *ajo*.
- Cuando estén tostados añadir dátiles deshuesados, *comino* y *cúrcuma*.
- Regar con caldo de ave y dejar cocer un par de minutos.
- Añadir un vasito de **arroz** y rehogar un par de minutos más.
- Cortar una *berenjena* en láminas finas y la pasamos por la *plancha* hasta que esté bien hecha.
- Poner la *berenjena* encima del *arroz* y regarla con un chorrizo de miel.
- Servir la *berenjena* con el *arroz* y los fideos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-arabe>