Arroz Árabe



Ingredientes

Ajo: 1 unidad
Berenjena: 1 unidad
Comino: 1 cdta
Dátiles deshuesados: 1 Puñado
Miel: 1 Chorrito
Aceite De Oliva: c/n
Arroz: 1 Vaso
Caldo De Ave: 200 miliitros
Cúrcuma: 1 cdta
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 chorrito de miel.
- Servir la *berenjena* con el *arroz* y los fideos.

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