

Arroz Basmati al Limón (Lemon Basmati)



Ingredientes

Laurel: 0,2 g

Arroz basmati: 100 g

Cardamomo negro: 0,5 g

Clavo: 0,2 g

Sal: Cantidad necesaria

Macis: 0,2 g

Jugo de Limón: 10 g

Agua: Cantidad necesaria

Canela salvaje: 0,5 g

Cardamomo verde: 0,3 g

Aceite De Oliva: 10 g

Cúrcuma: 0,5 g

Semillas De Mostaza: 10 g

Preparación de la Receta

- En un tazón, remojar el **arroz** en agua fría durante 2 horas
 - Luego pasar el *arroz* por agua para lavarlo.
 - En una olla, calentar suficiente agua hasta que alcance una temperatura de entre 90 y 95 °C.
 - Incorporar el *arroz* y cocinar durante 6 o 7 minutos
 - Retirar y escurrir.
 - En una sartén, reducir el *jugo* de **limón** con la *semilla* de *mostaza*
 - Agregar el *cardamomo* verde y el negro, la *macis*, la *canela*, los clavos, el *laurel* y sal.
 - Incorporar el *arroz* y *saltear*
 - Retirar y servir
-
- A la hora de cocer el *arroz*, debes colocar abundante agua en la olla y poner el fuego en mínimo
 - El *arroz* basmati es más delicado y cuando alcance la ebullición, debe moverse con facilidad para obtener una textura sedosa.
 - Antes de servir, decora el platillo con rodajas de *limón*.

Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de ["Cocina India"](#).

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-basmati-al-limon-lemon-basmati>