elGourmet

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 ºC.
- 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 m&aacute

- S 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