Arroz crèole

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Arroz yamaní: 2 g
Almendras: 50 g
Cilantro: 1 cda.
Arroz salvaje: 100 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Pasas de Uva: 25 grs.
Sal: A gusto
Mango: 1 Unidad
Manteca: 1 cda.
Pimienta: A gusto
Arroz Doble Carolina: 100 g

Masa

Agua frìa: 2 cc

Ratatouille

Zucchinis: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Lave los tres tipos de **arroz** bajo el chorro de agua fría, cuele y repita este proceso tres veces o hasta que el agua quede transparente
- Finalmente cuele y lleve a cocinar por separado en abundante agua salada durante 10 minutos.
- Escurra y lave nuevamente bajo el chorro de la canilla.
- Reserve en la heladera.
- Pique finamente el *cilantro*.
- Pele, elimine el *carozo* y corte el mango en cubos grandes.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee el mango.
- Agregue las pasas de uva y las almendras.
- Incorpore el *arroz* yamaní, luego el carolina y por último el salvaje.

- Condimente con sal y pimienta.
- Aromatice con el *cilantro*.

Presentación

- Sirva en platos individuales.

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