Arroz pilaf

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Morrón colorado: 1/2 Unidad
Arroz basmati: 400 g
Ajo: 1 Diente
Caldo de verduras: 800 cc
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Morrón Verde: 1/2 Unidad

Aderezo

Tomates secos: 50 grs.

Marinada

Ajo: 1/2 Dientes

Varios

Perejil: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 50 cda.
Manteca: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte la *cebolla* y los morrones en bronoise.
- Pique finamente el *ajo* y el *perejil*.
- Reserve el *perejil*.
- Corte la *manteca* en cubos.
- Reserve.
- En una sartén con aceite y *manteca* saltee la *cebolla* y los morrones hasta transparentar.
- Condimente con sal, pimienta y el *ajo*.
- Agregue el **arroz** y nacre.

- Remueva.
- Deglase con el vino y deje cocinar hasta que evapore.
- Incorpore el caldo 1, 5 cm por encima del nivel del *arroz*.
- Cubra con papel aluminio y termine la cocción en el horno (180ºC) durante 10 minutos
- Agregue la *manteca*.
- Tape y deje descansar durante 10 minutos.

Presentación

- Sirva en platos individuales, espolvoree con *perejil*.

- El papel aluminio debe tener un orificio en el centro.

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