

# Bamias con burgur pilav

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Puré de tomates:** 2 Latas

**Jugo de Limón:** 1/2 Taza

**Ajo:** 4 Dientes

**Bamias:** 1 k

**Ají molido:** 50 A gusto

**Sal:** A gusto

**Extracto de carne:** 1 cda.

**Ajo:** Dientes

**Cebolla Blanca Grande:** 1 Unidad

**Pimienta:** A gusto

**Carne Riñonada:** 1 k

## Burgur pilav

**Sal:** A gusto

**Caldo:** 4 Tazas

**Manteca:** 200 g

**Cebolla:** 1 Unidad

**Aceite:** 1 cda.

**Trigo Grueso:** 2 Tazas

## Duxelle de champignones

**Funghi porcini:** 50 g

## Salsa

**Albahaca:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Corte la carne en cubos grandes.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte el *morrón* en cubos pequeños.
- Filetee el *ajo*.

- Exprima el *limón*.
- En una *cacerola* con aceite saltee la carne con la *cebolla*.
- Condímelo con sal, pimienta y *ají* molido.
- Cubra con el puré de tomates
- Cocine durante 10 minutos y agregue el *jugo de limón*
- Deje cocinar unos minutos más y añada las bamias.

## Burgur pilav

- Pique finamente la *cebolla* y saltee en una sartén con *manteca*.
- Lleve el caldo a hervor, agregue la *cebolla* y la *manteca*.
- Incorpore el trigo y revuelva hasta que espese
- Salpimiente

## Presentación

- Sirva un timbal de trigo en el costado del plato, en el costado la carne con su salsa
- Decore con las pasas, almendras y piñones.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bamias-con-burgur-pilav>