

Biryani vegetariano

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Arroz

Arroz basmati: 350 g

Ghee: 50 g

Byriani

Broccoli: 100 g

Sal: A gusto

Cebollas: 3 Unidades

Agua: Cantidad necesaria

Zanahoria: 100 g

Tomates: 2 Unidades

Jengibre: 2 cm

Chile seco: 1 cda.

Canela: 1 Ramas

Cardamomo: 10 Semillas

Morrón: 1/2 Unidad

Arvejas: 75 g

Aceite Neutro: 4 cdas.

Laurel: 2 Hojas

Ajo: 1 Diente

Cúrcuma: 1 cda.

Castañas crudas y peladas: 10 Unidades

Chauchas: 75 grs.

Raita

Sal: A gusto

Chile Verde: 1/2 Unidad

Tomate: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Pimentón: A gusto

Cilantro: A gusto

Pepino kiuri: 50 g

Yogurt Natural: 200 g

Jengibre: 1/2 cm

Preparación de la Receta

Arroz

- Remoje el *arroz* en agua fría durante 20 minutos, lave y deje escurrir.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición con la *manteca* cocine el *arroz* sobre fuego fuerte durante 10 a 15 minutos, cuele y reserve.

Byriani

- Pele los tomates, corte en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños.
- Corte la *cebolla*, la *zanahoria*, las chauchas y el *morrón* en fina juliana.
- Pique el *ajo*.
- Separe las flores del bróccoli.
- Pele los tomates, corte en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- En una sartén caliente el aceite con las castañas, el *laurel*, la canela, el *cardamomo* y saltee 2 a 3 minutos.
- Agregue cebollas y deje cocinar 10 a 15 minutos.
- Incorpore las zanahorias, las chauchas, las arvejas, el *morrón*, el *chili*, la *cúrcuma*, el *jengibre*, el *ajo*, sal y agua
- Tape y deje cocinar durante 20 minutos a fuego bien bajo, remueva de tanto en tanto
- Añada agua no bien se consuma el líquido.
- Incorpore el bróccoli, los tomates y deje cocinar 5 minutos más.
- Incorpore el *arroz*, mezcle bien y deje tomar temperatura.
- Retire la canela y el *laurel* antes de servir.

Raita

- Ralle el pepino con la parte gruesa del rallador.
- Pique finamente el *chile* y el *ajo*.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- En un bowl mezcle el *yogur*, *tomate*, pepino, *chile*, *jengibre*, *ajo*, sal y *pimentón*.
- Sirva en bowl de servicio individuales y espolvoree con *cilantro* picado.

Presentación

- Sirva en bowl de servicio y acompañe con el raita.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/biryani-vegetariano>