# 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 el 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**