Dos arroces y un cous cous

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Agua: 6 Tazas
Arroz blanco: 3 Taza

Arroz con almendras

Aceite de ajonjolí (sésamo): 1 cda.
Semillas de ajonjolí negro: 2 cdas.
Almendras: 50 g
Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Arroz con mango

Leche de coco: 1/2 Taza
Mango Verde: 1 Unidad
Cebollas: 3 Unidades
Caldo De Pollo: 1 L

Cous cous con frutos secos

Caldo De Pollo: 125 cc
Semillas de cardamomo: 4 Unidades
Peras secas: 40 g
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Pasas de Uva: 40 grs.
Cous cous seco: 125 g
Higos secos: 40 g
Manteca derretida: 25 g
Almendras Tostadas: 20 g

Masala

Cebolla: 1/2 Unidad
Semillas de cilantro: 1 cdas.
Cúrcuma: 1/2 cdita.
Semillas de comino: 1 cdita.
Jengibre: 1 cda.
Ajo: 4 Dientes
Ají peruano: 1 Unidad
Aceite Vegetal: 1 cdas.

Preparación de la Receta

- Coloque en una olla una cucharada de aceite vegetal y lleve a fuego, agregue el *arroz* y cocine unos minutos, incorpore luego el agua y sazone con sal, cocine a fuego medio
- Una vez que el agua este casi evaporada cubra la olla con papel aluminio herméticamente y retire del fuego
- Deje reposar durante 10 minutos.

Arroz con mango

- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Pele el mango, corte en fina juliana y luego en pequeños bastones.
- En una sartén caliente con aceite vegetal saltee la *cebolla* hasta dorarla.

Masala

- Pele el *jengibre* y los dientes de *ajo*.
- Retire las semillas del *chile* y pique.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Coloque en una procesadora el *jengibre*, el *ajo*, el *ají* peruano, las semillas de *cilantro*, *comino*, *cúrcuma*, *cebolla* y aceite vegetal, procese hasta lograr una pasta.

Cous cous con frutos secos

- Coloque las semillas del *cardamomo* dentro del caldo de *pollo* y realice una infusión.
- Coloque en un recipiente el cous cous seco junto con la *manteca* derretida hasta cubrir y el caldo caliente aromatizado con *cardamomo*, cubra con papel film y deje hidratar durante 30 minutos aproximadamente.
- Pique finamente la parte verde de la *cebolla* de verdeo.
- Pele las almendras y pique.
- Corte las frutas secas en *brunoise*.
- Retire el papel film y con la ayuda de un tenedor separe el cous cous, luego agregue las frutas, las almendras y la *cebolla* de verdeo, mezcle y reserve.

Arroz con almendras

- Pique la parte blanca de la *cebolla* de verdeo.
- Tueste las almendras con piel y pique groseramente.
- En una sartén caliente con aceite de *ajonjolí* dore las almendras, luego agregue la *cebolla* de verdeo y las semillas de *ajonjolí* negro.

Armado

- Una vez dorada las cebollas agregue el masala y cocine un par de minutos, luego incorpore el mango hasta dorarlo levemente y agregue la leche de coco, cocine durante unos minutos y retire
- Incorpore una parte de *arroz* y mezcle.
- Agregue el *arroz* restante a la preparación de almendras tostadas con *ajonjolí* y *cebolla* de verdeo, mezcle.
- En un plato sirva un timbal de cous cous y un timbal de cada tipo de *arroz*.

Presentación

- Decore con aceite de *cebolla* de verdeo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dos-arroces-y-un-cous-cous