Kedgere



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Arroz basmati: 170 Gramos
Cebollas: 4 Unidades
Cardamomo: 1 Cucharadita
Salmón ahumado: 150 Gramos
Cilantro: Cantidad necesaria
Sal fina: Cantidad necesaria
Agua: 240 Militros
Curry: 1 Cucharada
Huevo soft -cocido 6 minutos-: 3 Unidades
Limon: 1 Unidad
Manteca: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Poner en una *cacerola* el *arroz*, agua fría y una pizca de sal
- Llevar a ebullición a fuego alto
- Reducir el fuego a fuego bajo y continuar cocinando, tapado por 5 minutos.
- Retirar del fuego
- Deje reposar tapado durante unos 10 minutos.
- Rehogar en una sartén tipo paella cebollas en *manteca* revolviendo hasta que las cebollas se ablanden
- Agrega el *curry* en polvo, las vainas de *cardamomo* y las hojas de *laurel*
- Añadir el *arroz* mezclar bien al final sumar la *trucha* gravlax fileteada reservando un poco, *jugo* de *limón*.
- Terminar con los huevos en gajos, *trucha* fileteada y *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/kedgere-2