

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>