

# Maqluba

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Pimientos rojos:** 2 Unidades

**Arroz basmati:** 1 Kilo

**Caldo De Pollo:** 2 Litros

**Cebolla de verdeo blanca:** 1 Atado

**Coliflor:** 1/2 unidad

**Cúrcuma:** 1 cdta

**Laurel:** 2 hojas

**Pimentón Ahumado:** 1 cdta

**Tomate redondo:** 3 Unidades

**Almendras enteras:** 100 Gramos

**Berenjena:** 2 Unidades

**Canela en rama:** 1 unidad

**Cebolla de verdeo verde:** c/n

**Comino:** 1 cdta

**Dientes de ajo:** 4 Unidades

**Nuez Moscada:** 1 cdta

**Patas de pollo:** 6 Unidades

## Preparación de la Receta

- *Marinar patas pollo sin piel con aceite y comino, cúrcuma, nuez moscada, pimentón ahumado, canela y laurel.*
- Cortar berenjenas, pimientos, coliflor y tomates en cuartos y junto al pollo acomodar en una olla profunda.
- Llevar a horno fuerte por 30 minutos.
- Agregar arroz, caldo caliente y cocinar por 30 minutos.
- Dejar reposar por 10 minutos y dar vuelta la olla, espolvorear el verdeo verde y almendras tostadas por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/maqluba>