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
Pimentòn 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