

Arroz con pesto y costra de pistachos

Tiempo total: 30 minutos a 1 hora

Dificultad: Media

Porciones: variable

Ingredientes:

- 4 tazas de arroz graneado (listo)
- 1 ½ taza de pistachos pelados
- ½ taza de miel de palma

Para el pesto de cilantro:

- 1 taza de hojas de albahaca
- 1 taza de cilantro
- 3 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharada de chalotas o 2 partes blancas del cebollín
- ½ taza de queso parmesano rallado
- 100gr de almendras
- 1 taza de aceite de oliva
- Sal de mar
- Pimienta

Para el pesto de tomate:

- 1 taza de tomates deshidratados previamente hidratados
- 3 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharada de chalotas o 2 partes blancas de cebollín
- ½ taza de queso parmesano
- 100gr de castañas de cajú
- 1 taza de aceite de oliva
- Sal de mar
- Pimienta

Preparación:

1.- En una procesadora, incluir todos los ingredientes para el pesto de albahaca y cilantro y procesar. Añadir más aceite de olivas es necesario para que quede de una consistencia pastosa y condimentar con sal y pimienta. Reservar.

- 2.-** Para el pesto de tomates deshidratados. Para hidratar los tomates, ponerlos en un pocillo y cubrirlo con agua hirviendo. Dejar reposar hasta que estén muy blandos los tomates. Si no están suaves, sacar el agua y volver a remojar en agua hirviendo.
- 3.-** Poner en la procesadora los ingredientes del pesto de tomate y procesar hasta tener una pasta no tan densa.
- 4.-** Dividir el arroz previamente graneado en dos partes iguales y unir cada mitad con un pesto.
- 5.-** Poner en un molde corona primero el arroz rojo bien apretado y luego el verde, compactando bien. Cuidando de no aplastar tanto para que no se mueva.
- 6.-** Reservar en el refrigerador.
- 7.-** Con un cuchillo picar los pistachos rústicamente, añadir la miel de palma, sal, pimienta e integrar.
- 8.-** Si fuese necesario, añadir más miel para que quede una preparación compacta y pegote.
- 9.-** Para el montaje poner el arroz sobre un plato y cubrir con los pistachos y miel de palma. Si no tienes pistachos puedes hacerlo con almendras, avellanas, nueces o lo que quieras.