

PLATO DE FONDO

ARROZ BASMATI



Ingredientes:

- Una taza de arroz
- Aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 2 tazas de agua a temperatura ambiente
- Sal
- 2 vainas de semillas de cardamomo

Preparación

- Poner una taza de arroz en un colador y masajear con las manos bajo el chorro de agua hasta que salga clara. Al principio saldrá lechosa y estás eliminando el almidón.
- En una olla poner un chorro de aceite de oliva + 1 diente de ajo aplastado + el arroz previamente lavado. Granear a fuego medio, por cuatro o cinco minutos revolviendo desde vez en cuando para que no se queme.
- Agregar 2 tazas de agua a temperatura ambiente
- Es importante utilizar la misma tasa que usaste anteriormente. Baja al mínimo el fuego.
- Agregar una cucharadita de sal revolver suavemente. Acá es importante probar el sabor del agua que será igual al sabor del arroz que tendrás al final de la cocción. Tú decides si agregar más o menos sal.
- ¡¡Optativo!! Aplastar en un mortero 2 vainas de semillas de cardamomo y agregar a la olla si quieres un arroz con toque más oriental.



- Cuando veas que el agua empieza a hervir, baja el fuego al mínimo tapa la olla y cocina por 15 minutos.
- Luego de este tiempo se retira del fuego, pero NO destapes el arroz, ya que se seguirá cocinando con el vapor generado por los próximos 15 minutos.
- Pasado el tiempo, pues disfrutar el arroz con lo que más te guste.

