

PLATO DE FONDO

ARROZ BASMATI CON COCA COLA Y FRUTOS SECOS



Ingredientes:

- 1 taza de arroz basmati
- 1 cucharadita de ghee o mantequilla
- 1 chorro de aceite de oliva
- 3 cucharadas de cebolla picada
- 1 o 2 dientes de ajo picados
- Arroz previamente lavado
- 1 taza de Coca-Cola o Coca-Cola Light
- 1 taza de agua a temperatura ambiente
- Sal
- 1 taza de almendra picadas
- 1 taza de avellanas picadas
- 1 taza de nueces picadas
- 1/2 taza de sésamo negro
- 1 taza de pistacho picado
- 1/2 taza de ciruelas secas

Preparación

- Lavar bajo el chorro de agua 1 taza de arroz basmati. Está listo cuando el agua sale completamente transparente. Reservar.
- En una olla poner 1 cucharadita de ghee o mantequilla + 1 chorro de aceite de oliva + 3 cucharadas de cebolla picada en cubos pequeños. Revolver un par de minutos.
- Optativo agregar acá 1 o 2 dientes de ajo picados.



- Agregar el arroz previamente lavado y seguir cocinando por cinco minutos, revolviendo de vez en cuando para granear.
- Agregar 1 taza de Coca-Cola o Coca-Cola Light +1 taza de agua a temperatura ambiente + 1 cucharadita de sal, mezclar suavemente y probar el sabor del líquido para comprobar que está bien de sal.
- Cocinar destapado hasta que empiece a hervir.
- En este minuto, bajar el fuego al mínimo, tapar la olla y cocinar por 15 minutos.
- Retirar del fuego y no destapar.
- Dejar reposar, tapado, por 20 minutos para que se termine de cocinar.
- Pasar un tenedor para “abrir” el arroz y agregar 1 taza de almendra picadas +1 taza de avellanas picadas +1 taza de nueces picadas + 1/2 taza de sésamo negro +1 taza de pistacho picado + 1/2 taza de ciruelas secas picadas (o cranberries o damascos secos picados).
- Mezcla todo con mucho cuidado para no moler el arroz y lleva a la mesa en la misma olla para lucirte con este acompañamiento navideño.
- Y reto a mi querida y seca a hacer otra rica receta en sus ollas.

