

PLATO DE FONDO

ARROZ BASMATI CON CEBOLLA CARAMELIZADA



Ingredientes

- 1 taza de arroz basmati
- 50 g de mantequilla
- Aceite de oliva
- 2 cebollas grandes
- Sal y pimienta a gusto
- $\frac{1}{4}$ taza de vino blanco
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de paprika
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta limón
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de ajo en polvo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de ajo picado
- 2 tazas de caldo o agua hirviendo

Preparación

- Lava el arroz hasta que el agua salga transparente. Déjalo remojando en agua a temperatura ambiente durante 30 minutos.
- En la olla, cocina mantequilla, aceite y cebollas en juliana con sal y pimienta a fuego medio hasta dorar.
- Agrega el vino blanco y hierva 3 minutos para evaporar el alcohol.
- Añade paprika, pimienta limón, ajo en polvo y cebolla en polvo. Mezcla.



- Agrega el ajo picado y cocina 1 minuto.
- Escurre el arroz, incorpóralo y granea un par de minutos.
- Agrega el caldo o agua hirviendo. Tapa, baja el fuego al mínimo y cocina 20 minutos.
- Apaga el fuego y deja reposar unos minutos sin abrir la tapa.

