

Será por recetas



Arroz hindú

Recetas de arroz, Recetas fáciles

 5 Personas

 40 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 400 gr. Arroz Basmati
- 100 gr. Mantequilla
- 50 gr. Pasas
- 1 cucharada de Curry
- 1 Cebolla grande en juliana
- 1 L. de Fumet de verduras hecho con zanahoria, apio y nabo

Elaboración

En una cazuela baja y ancha, poner a calentar 50 grs. de mantequilla y dorar la cebolla en juliana. A continuación, echar el arroz y removerlo hasta que alcance el color anacarado.

En ese momento, agregar la cucharada de curry y remover. Añadir el fumet de verduras bien caliente y las pasas, y meter la cazuela tapada en el horno precalentado a 180 °C durante 20 minutos. Pasado ese tiempo, sacar del horno y agregar los otros 50 grs. de mantequilla. Remover para dejar el arroz bien suelto.



Autor receta de Arroz hindú

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012