

Será por recetas



Arroz amarillo a la oriental

Recetas de arroz

4 Personas

40 Minutos

Media

Enviada el 07/06/2012

Ingredientes

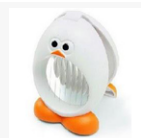
- 200 g de arroz de grano largo
- 1 naranja
- 3 cucharadas soperas de vinagre de Jerez
- 2 cucharadas soperas de menta picada
- Sal
- 2 cucharadas soperas de pistachos pelados
- 4 cucharadas soperas de aceite de Avella
- ½ cucharada de azafrán molido
- 100 g de albaricoques secos
- 2 cucharadas soperas de pasas

Elaboración

Primero echar el arroz en agua salada hirviendo y agregar el azafrán. Cocer unos 20 minutos hasta que el arroz esté en su punto. Mientras tanto pelar la naranja encima de un cuenco quitando también la piel blanca. Filetear recogiendo también el zumo que desprenda.

A continuación en un cuenco mezclar el zumo recogido con el zumo y la ralladura de naranja. En una sartén sin grasa tostar ligeramente los pistachos y los piñones. Picar los albaricoques. Mezclar el zumo de naranja, el vinagre de jerez y el aceite de avellana hasta que resulte una salsa lisa. Escurrir el arroz cocido, exprimir para que suelte un poco de agua y echar en una fuente.

Incorporar inmediatamente los filetes de naranja, los pistachos, los piñones, agregar los albaricoques, las pasas y la menta y rociar con la mezcla de zumo de naranja y aceite. Mezclar bien el arroz y los demás ingredientes, sazonar con sal y servir al momento.



Autor receta de Arroz amarillo a la oriental

Komatsu

46 Recetas publicadas

Valoración 3/5

Miembro desde 30/05/2012