Arroz Pilau

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
00:35hrs	7 porções	Pratos quentes	Fácil

Ingredientes

250 g de Arroz Solito Tipo 1

120 g de castanha de caju
3 colheres (sopa) de óleo vegetal

4 dentes de alho
2 cardamomo-verdadeiro
Um pedaço de canela com 2 cm
1 colher (chá) de sementes de cominho
6 chalotas
120 g de uva-passa
1 colher (chá) de açafrão em pó
1 colher (chá) de açafrão
500 ml de água fervendo
Sal a gosto
1 pitada de coentro para decorar
Óleo vegetal para fritar
1 cebola para decorar

Modo de preparo

Prepare os ingredientes.Antes de tudo, ferva água em uma panela pequena e coloque o açafrão Lave e seque o arroz. Isso irá tirar toda a fécula que tem nele, permitindo que você cozinhe os grãos individualmente.
Comece. Aqueça 3 colheres de sopa de óleo em alta temperatura. Coloque todas as castanhas, alhos, cardamomos, sementes de cominho e canela, e frite por 2 minutos.
Coloque os outros ingredientes.Coloque as chalotas e frite por 2 minutos até que elas fiquem transparentes. Coloque as uvas-passa, sal açafrão em pó e mexa por alguns segundos.
Coloque a água fervendo. Cubra a panela e deixe o fogo baixo, permitindo que o arroz cozinhe levemente nos temperos. Isso deve levar cerca de 12-15 minutos.
Prepare a decoração.Enquanto o arroz está cozinhando, corte o coentro em pedaços grandes. Corte a cebola e a doure um pouco com um pouco de óleo. Deixe ambos de lado, prontos para decorar o prato quando estiver pronto.
Tire o arroz.Quando a água evaporar da panela, experimente o arroz para ver se ele está bom e pronto. Se necessário, deixe por mais um minuto ou dois com a tampa aberta.
Decore.Decore com coentro cortado e as fatias douradas de cebola, adicionado mais cores e sabores no prato.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br