Tailandés pilaf

Tay Pilavı

1+1/2 vaso de arroz
1 vaso de guisantes enlatados
1 zanahoria grande
2 huevos
1 cebolla
8 cucharadas de aceite vegetal
3 vaso de agua
1+1/2 cucharadita de sal

Ponga 3 vaso de agua, 1/2 cucharadita de sal y 3 cucharadas de aceite vegetal en una olla. Deje que hierva.
Mientras tanto, limpiar el arroz, lávelo con demasiada agua, sin descanso en el agua, desagüe y luego añadir en el agua hirviendo.
Cubra la tapa de la olla y cocine a lo largo de fuego lento durante 15 minutos. Quitar de la estufa y de descanso que durante media hora como mínimo.
Ponga 3 cucharadas de aceite vegetal en una olla y dejar caliente a fuego mediano. A continuación, añadir la cebolla en rodajas finamente en él, y asado.
Cuando la cebolla ablanda totalmente, añadir hervido y cortado en dados de zanahoria, asado hasta que se convierte en transparente.
Añadir drenado guisantes enlatados en el mismo, añadir 1/2 cucharadita de sal también. Saltee la mezcla por un tiempo y sacarlo de la estufa.
Añadir w cucharadas de aceite vegetal en una sartén, romper 2 huevos en la sartén, añadir 1/2 cucharadita de sal en ella también. Cook, a fuego mediano revolviendo constantemente por, como tortilla. Luego cortar en trozos pequeños y guardarlo en la sartén.
Remover el cocido y el arroz descansado suavemente de un tenedor. Añadir la mezcla de guisantes en primer lugar, a continuación, añadir pequeños trozos de tortilla.
Mezclar suavemente sin maceración el arroz, cocinar a lo largo de calor muy bajo durante 5 minutos. Llene un cuenco húmedo con pilaf, y luego invertir el tazón sobre una placa de servicio para servir.

Nota: es tailandés pilaf Cocina de Tailandia.