Farsi Pilaf

Acem Pilavı

2 pechugas de pollo
4 huevos
1 vaso de arroz
7-8 tallos de perejil
1 cucharada currant
1 cucharada piñón
7 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/2 cucharadita de pimienta
2 vaso de agua, caldo

Asado 1 vaso de arroz lavado y escurrido con 7 cucharadas de aceite vegetal durante 5 minutos, y añadir 2 vaso de agua, espolvoree sal. A primera cocinar a fuego medio durante entonces fuego lento durante unos 15-17 minutos. Coloque una toalla de papel entre el bote y su tapa y se deja reposar durante reposo.
Descanso y batir un huevo, y cocinar en sartén engrasado. Repita este acto para 4 huevos, de esta manera tendrás 4 tortillas.
Añadir las pechugas de pollo hervidas y que se recogió en pedazos, rodajas finamente el perejil, pimienta negro, tostados piñones, asado Corinto pimienta y, por último, en la inmersa pilaf, revuelva.
Poner 1/4 de la pilaf en el centro de la tortilla y cada paquete de las tortillas.
Invertir las tortillas para obtener la envasados hacia abajo mientras que la puesta en el pan.
Precalentar el horno a 190 C, y cocine por 5 minutos.
Sirva caliente.

Nota: persa pilaf es una comida de la cocina Otomana.