Llanura pilaf

Sade Pilav



2 vaso de arroz
1 cucharada de mantequilla
4 cucharadas de aceite vegetal
4 vaso de agua o salsa
1 cucharadita de sal

Ponga la mantequilla, aceite vegetal, salsa y la sal en la olla y espere hasta que empiece a hervir.
Mientras tanto, limpiar el arroz, lavar con demasiada agua sin tener que esperar en el agua hasta la eliminación de su almidón y, a continuación, colocar el arroz en un colador.
Ponga las tensas arroz en el agua hirviendo, revolver, cubrir en la tapa.
En un primer momento el pilaf cocinar a fuego medio durante 5 minutos, luego cocinar a lo largo de muy bajo calor durante 15 minutos. Total 20 minutos.
Colocar un papel entre la olla y su tapa, y el resto pilaf durante media hora.
Al final del tiempo de reposo, agitar el pilaf por una vez sin la maceración de arroz. Rellenar en el húmedo tazones de forzar un poco sobre ellos, entonces invertir la petanca en el servicio de platos.

Nota: Este método sencillo para cocinar pilaf se denomina como "Salma llanura pilaf". Si el arroz asado al principio y luego añadir el agua en él, se le denomina como "tostado claro pilaf".