



Pilaf con membrillo

Ayvalı Pilav



2 muslos de pollo
1 membrillo grande
1 cebolla grande
2 vaso de arroz
6 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de canela
1 cucharadita de azúcar granulado
2 cucharaditas de sal
2+1/2 vaso de caldo de pollo

- # Coloque los muslos de pollo en una olla, añadir agua hasta que cubre los muslos, cocine hasta que los muslos suavizar.
- # Limpie el arroz, el resto en el agua caliente que contiene 1 cucharadita de jugo de limón y 1 cucharadita de sal también durante media hora como mínimo. Al final del tiempo de reposo, lavar el arroz hasta que el almidón de arroz durante los desaparece.
- # Ponga el aceite de oliva en una olla, añadir la cebolla finamente picado y pelado y cortado en dados de membrillo en el mismo, sin calentar el aceite.
- # Coloque la olla a fuego medio, hasta el asado que suaviza la cebolla.
- # Añadir el arroz encima de ella, asado y que durante 5 minutos. Añadir el pollo muslos recogidos en ella, y saltee la mezcla durante un tiempo.
- # Añadir la sal, la canela y el azúcar granulado en la mezcla, remover la mezcla suavemente sin romper el arroz, a continuación, añadir 2 + 1/2 vaso de caldo de pollo en ella.
- # Cubra la tapa de la olla. Cook es a fuego mediano durante 10 minutos, y luego cocinar lo más fuego lento durante 10 minutos. (20 minutos total).
- # Cubra el pilaf y de descanso para media hora. Luego agitar suavemente, servir caliente.

Nota: amorfos membrillos se aconseja para cocinar este pilaf.