



Pilaf con col

Lahanalı Pilav



2 vaso de arroz
1 + 1/2 vaso de col finamente rebanados
1 zanahoria mediana
3 cebollas medianas Verde
1 cucharadita de curry o comino
1/2 vaso de aceite vegetal
3 vaso de agua o caldo
1 + 1/2 cucharadita de sal

- # Resto del arroz salado en demasiada agua. Resto haciendo mientras los otros procesos.
- # Cortar el repollo en el partido de espesor, la reja rodaja de zanahoria y la cebolla verde finamente.
- # Ponga el aceite vegetal en la olla y dejar caliente a fuego mediano. Añadir el curry y comino o asado hasta las especias le da su color a la mezcla.
- # Agregar el repollo, zanahoria y cebolla verde en la mezcla y cocine sobre fuego alto hasta que el repollo da su jugo y se empapa de nuevo por revolviendo constantemente.
- # A continuación, añada el arroz que está descansado y lavados varias veces hasta que el almidón se va. Ase que a fuego medio durante unos 3 - 4 minutos.
- # Espolvoree sal en toda la mezcla, añadir 3 vaso de agua o caldo en la mezcla.
- # Cubra la tapa de la olla, en primer lugar, cocinar a fuego mediano durante 10 minutos, luego cocinar en fuego lento durante 10 minutos más, ya que un total de 20 minutos.
- # Coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa y el resto pilaf durante media hora.
- # Servir caliente que.

Nota: soja pueden añadirse en el pilaf en vez de repollo con la misma medida.