Pilaf con Hierbas

Otlu Pilav

2 vaso de arroz
1 manojo de cebolla verde
1/2 manojo de perejil
1/2 manojo de eneldo
1 puñado menta fresca
1/2 vaso de aceite de oliva
1 cucharadita de azúcar granulado
1/2 cucharadita de pimienta negro
2 cucharaditas de sal
2+1/2 vaso de agua

Limpie el arroz, ponerlo en un profundo bol, añadir agua hirviendo sobre ella, el resto del arroz en agua hasta que se vuelve a enfriar.
Verter la mitad del aceite de oliva en la olla y dejar caliente a fuego mediano. Añadir rodajas blanco partes de la cebolla verde en ella. Cuando se ablanda, añadir 2+1/2 vaso de agua. Cuando empiece a hervir, añada el arroz, que es descansado en el agua y luego se lavan varias veces, en la olla y cubrir la tapa. Cocine a baja temperatura media durante 15 minutos.
Al final del tiempo de cocción, agregar rodajas partes verdes de la cebolla verde, perejil, menta, eneldo, el aceite de oliva restante, el azúcar granulado, negro pimienta y sal en la mezcla.
Revuelva el pilaf suavemente sin maceración el arroz, cubra la tapa, cocinar más de calor muy bajo durante 10 minutos más.
Retire de la estufa, el descanso y servir caliente o frío.
Se aconseja a servir al día siguiente para aumentar el sabor de la pilaf.

Nota: pilaf con hierbas pueden ser servidos con carne o pescado como guarnición.