Tabriz pilaf

Tebriz Pilavı

1 + 1/2 vaso de arroz
100 gramos terreno bebé de carne de ternera
250 gramos judías verdes
4 cucharadas de aceite de girasol
1 cucharada de mantequilla
1/2 cucharadas de pasta de tomate
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
2 vaso de agua, que usted los guisantes cocidos en
1 vaso de caldo

Limpie las judías verdes, lavado y cortado en trozos, cada uno tiene 0,5 pulgadas de longitud. Hierva hasta que a su vez suavizar.
Verter el judías verdes cocidas en un drainer, deje que enfríe. Consigue 2 vaso de agua drenada de judías verdes.
Ponga aceite de girasol y la mantequilla en una olla y hacer la mezcla caliente. A continuación, añadir la carne asada terreno por revolviendo constantemente.
Añadir pasta de tomate y la sal en ella. Ase hasta que el olor de la pasta se va.
Mientras tanto, lave bien el arroz, sin descanso, agua y desagüe.
Añadir el arroz en la mezcla de carne, asado la mezcla a fuego medio durante unos 5-6 minutos.
Añadir las judías verdes cocidas y pimienta en negro, sofría por un tiempo.
Por último añadir el caldo y el agua, que tenes de judías verdes cocidas, cubra la tapa de la olla. Cook, sobre el alto calor al principio, luego cocinar a lo largo de fuego lento durante 20 minutos.
Al final del tiempo de cocción, coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa, el resto pilaf durante media hora.
Después de descansar el pilaf, sin remover el arroz maceración. El descanso durante 10 minutos más. Llene un cuenco húmedo con pilaf y luego invertir el tazón sobre una plataforma plana de servicio.

Nota: Tabriz pilaf, tal como se entiende por su nombre, es una receta de cocina persa.