



## Tailandés pilaf

Tay Pilavi



1+1/2 vaso de arroz  
1 vaso de guisantes enlatados  
1 zanahoria grande  
2 huevos  
1 cebolla  
8 cucharadas de aceite vegetal  
3 vaso de agua  
1+1/2 cucharadita de sal

- # Ponga 3 vaso de agua, 1/2 cucharadita de sal y 3 cucharadas de aceite vegetal en una olla. Deje que hierva.
- # Mientras tanto, limpiar el arroz, lávelo con demasiada agua, sin descanso en el agua, desagüe y luego añadir en el agua hirviendo.
- # Cubra la tapa de la olla y cocine a lo largo de fuego lento durante 15 minutos. Quitar de la estufa y de descanso que durante media hora como mínimo.
- # Ponga 3 cucharadas de aceite vegetal en una olla y dejar caliente a fuego mediano. A continuación, añadir la cebolla en rodajas finamente en él, y asado.
- # Cuando la cebolla ablanda totalmente, añadir hervido y cortado en dados de zanahoria, asado hasta que se convierte en transparente.
- # Añadir drenado guisantes enlatados en el mismo, añadir 1/2 cucharadita de sal también. Saltee la mezcla por un tiempo y sacarlo de la estufa.
- # Añadir w cucharadas de aceite vegetal en una sartén, romper 2 huevos en la sartén, añadir 1/2 cucharadita de sal en ella también. Cook, a fuego mediano revolviendo constantemente por, como tortilla. Luego cortar en trozos pequeños y guardarlo en la sartén.
- # Remover el cocido y el arroz descansado suavemente de un tenedor. Añadir la mezcla de guisantes en primer lugar, a continuación, añadir pequeños trozos de tortilla.
- # Mezclar suavemente sin maceración el arroz, cocinar a lo largo de calor muy bajo durante 5 minutos. Llene un cuenco húmedo con pilaf, y luego invertir el tazón sobre una placa de servicio para servir.

**Nota:** es tailandés pilaf Cocina de Tailandia.