



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.