



Pilaf con embutidos

Sosisli Pilav



1+1/2 vaso de arroz
4 salchichas
1/2 cucharadas de pasta de tomate
5 cebollas verdes
8 cucharadas de aceite vegetal
3 vaso de agua o caldo
1 + 1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro

- # Resto del arroz en caliente y sal demasiada agua por la mitad y la hora. Rebana finamente las salchichas, el tramo el lado blanco de la cebolla verde y verde de su lado en tazones separados.
- # Ponga el aceite vegetal en el bote. Cuando el petróleo se convierte en caliente a fuego medio, agregar rodajas lado blanco de la cebolla verde. Asar hasta que ablande.
- # Agregar la pasta y salchichas en el mismo. Asar hasta que las rodajas de chorizo crecer.
- # Añadir el arroz que se reposó en el agua y se lavan varias veces en el bote. Asado para cerca de 3 - 4 minutos sin maceración las salchichas.
- # Añadir finamente rebanados lado verde de la cebolla verde, sal y pimienta negro en la olla, revuelva. Añadir agua o caldo en el mismo.
- # Cubra la tapa de la olla. En primer lugar, cocinar a fuego medio, y luego cocinar lo más fuego lento durante unos 20 - 22 minutos.
- # Colocar una tela o una toalla de papel entre la olla y su tapa, el descanso que durante media hora.
- # Al final del tiempo de reposo, agitar el pilaf sin romper el arroz. Llenar el cuenco húmedo de forzar un poco en el pilaf, invertir en el cuenco de servicio placa.
- # Servir de garnishing con eneldo y perejil.

Nota: Este pilaf puede ser cocinado con 12 rodajas finamente rebanada de salami en vez de salchichas.