



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Orzo pilaf con pollo

Tavuklu Şehriye Pilavı



2 vaso de Orzo
250 gramos cubos de pollo
1/3 vaso de aceite vegetal
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de pimienta roja triturada
1 + 1/2 cucharadita de sal
3 vaso de agua o caldo de pollo
1/2 cucharadita de azúcar granulada

- # Añadir los cubos de pollo en el aceite caliente en la olla, asado hasta que a su vez de color rosa.
- # Agregar comino, pimienta roja triturada, negro pimienta, azúcar granulada y la sal en ella, revuelva hasta que el comino le da su color a toda la mezcla.
- # A continuación, añada Orzo en él, asado durante unos minutos. Añadir agua fría o caldo de pollo en ella. Cuando la mezcla comience a hervir, revuelva. Cubra la tapa de la olla y gire el calor a bajo.
- # Cocine el pilaf por 10 minutos más, revuelva por último, cubrir la tapa de la olla de nuevo y luego eliminar el formulario de la olla de la estufa.
- # Sirva caliente, sin descanso.

Nota: las especias como la canela o el curry en polvo se pueden añadir en Orzo pilaf con pollo, si lo desea.