



Pilaf con pastrami

Pastırmalı Pilav



2 vaso de arroz
15 rebanadas de pastrami
15 setas
2 cebollas medianas
4 dientes de ajo
1 cucharada de mantequilla
8 cucharadas de aceite de girasol
1 cucharadita de polvo de pimienta rojo dulce
1+1/2 cucharadita de sal
3 vaso de agua o caldo

- # Resto del arroz caliente en agua salada durante media hora. Mientras tanto, preparar la mezcla con pastrami.
- # Dice la cebolla finamente, asado en 4 cucharadas de aceite de girasol, hasta que la cebolla se convierte en amarillo. Añadir las setas que se cortan en 1 / 5 pulgadas de espesor y añadir los dientes de ajo en ella without corte en pedazos. Cocine hasta que el agua se evaporó totalmente.
- # Retire la fenugrek en torno a las rebanadas de pastrami y cortarlas en finamente, agregar en la olla. Añada 1/2 cucharadita de sal y pimienta rojo en polvo. Cubra la tapa de la olla y cocine por 5 minutos. Quitar de la estufa.
- # Lavar el arroz que se reposó en el agua, con frío demasiada agua, y colóquelo sobre el colador.
- # Coloque 1 cucharada de mantequilla y 4 cucharadas de aceite de girasol en una olla. Cuando se derrite la mantequilla a fuego medio, añada el arroz en ella.
- # Ase hasta que el arroz se convierte en transparente, agregar la sal y el caldo. Cubra la tapa de la olla. En primer lugar, cocinar a fuego mediano durante 10 minutos, luego cocinar a lo largo de fuego lento durante 10 minutos (20 minutos en total).
- # Coloque una toalla de papel o un tejido entre el bote y su tapa, el resto pilaf durante media hora.
- # Al final del tiempo de remojo, agitar el pilaf y pastrami mezcla sin maceración el arroz.
- # Ponga el pilaf en un cuenco húmedo de forzar un poco en el pilaf.
- # Invertir la olla en una placa de servicio y su servicio.

Nota: Si hace algún recortes en los dientes de ajo, el ajo da su olor al pilaf y no molestias.