



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

Acacia pilaf

Akasya Pilavi



2 vaso de arroz
250 gramos cubos de vacuno
15 shallots
1 vaso de guisantes verdes frescos
1 zanahoria mediana
1 tomate mediano
2 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de aceite vegetal
3 vaso de caldo
7 - 8 tallos de eneldo
1 cucharadita de sal

- # Ponga los cubos de ternera en la olla y añadir agua hasta que quede cubierto el vacuno cubos. Hervir en una olla o una olla a presión. Después de cocinar, cortar los cubos en pedazos más pequeños.
- # Limpie los guisantes, cocer en un poco de agua que incluye 1 / 4 cucharadita de bicarbonato de sodio y 1 / 4 cucharadita de sal.
- # Limpie el arroz y el resto en agua salada tibia durante media hora. Luego de lavado en frío, con demasiada agua.
- # Ponga el aceite vegetal y la mantequilla en la olla, y lo hacen en caliente. Añadir el pelado shallots en él y asado hasta que a su vez, transparente.
- # Añadir densamente zanahoria rallada en ella y cocine hasta que se ablanda.
- # A continuación, añadir el tomate cortado en dados, los guisantes cocidos y vacuno en el mismo, cocinar por 5 minutos más.
- # Agregar 3 vaso de caldo y la sal en ella. Cuando el caldo comienza a hervir, añada el arroz en ella y revuelva, cubra la tapa de la olla.
- # En primer lugar, cocinar a fuego medio durante 2 minutos, luego cocinar a lo largo de fuego lento durante 15 minutos (17 minutos en total). Coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa y el resto por 20 minutos.
- # Al final del tiempo de reposo, añadir eneldo finamente rebanado en el pilaf y agitar suavemente sin maceración el pilaf.
- # Servir como desee.

Nota: bicarbonato de sodio en el agua hirviendo de guisantes verdes, mantiene el color verde de los guisantes frescos.