



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

Pilaf con Maíz

Mısırlı Pilav



1 + 1/2 vaso de arroz
1 vaso de maíz enlatado
1 tomate mediano
1 pimiento mediano
2 cebollas verdes
6 cucharadas de aceite de oliva
1 + 1/2 cucharadita de sal
2 + 1/2 de agua

- # Cortar la cebolla y el pimiento finamente. Pelar el tomate, y dados.
- # Ponga el aceite de oliva en la olla y dejar caliente a fuego mediano. Añadir la cebolla y el pimiento en él. Ase hasta que el olor de la cebolla desaparece.
- # Añadir el tomate y la sal en ella, cubrir la tapa de la olla y cocer durante unos 5 minutos.
- # Agregar 2 + 1/2 vaso de agua en la mezcla y hervir.
- # Mientras tanto, limpiar el arroz, lávelo para un par de veces y desagüe bien.
- # Añadir el arroz hirviendo en la mezcla, cubrir la tapa de la olla. Cook a lo largo de muy bajo calor durante 20 minutos.
- # Al final del tiempo de cocción, retírelo de la estufa, coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa, el descanso que durante media hora.
- # Añadir la lata de maíz escurrido en el pilaf descansado, sin agitar el pilaf maceración.
- # Coloque el pilaf con maíz en la nevera, refrigerar por 1 hora y servir frío.

Nota: maíz congelados se podrán añadir en el pilaf en lugar de maíz en conserva, pero se debe hervir fr un tiempo antes de añadir que en el pilaf.