



## Hedjaz pilaf

Hicaz Pilavi



2 vaso de arroz  
1/2 vaso de garbanzos  
1 corteza de naranja  
1 cucharada de mantequilla  
4 cucharadas de aceite vegetal  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
1 cucharadita de sal  
3 vaso de caldo

Por Gallimaufry:  
500 gramos Cordero piezas  
4 cebollas medianas  
3 cucharadas de aceite vegetal  
1/2 cucharadita de sal  
1 vaso de agua caliente

- # Limpie los garbanzos, lávelos y de descanso en el agua durante la noche. Al día siguiente, vierta los garbanzos con el agua en una olla y hervir hasta que ablande.
- # Mientras tanto, cocer la gallimaufry, la cebolla rebanada en medias círculos, freír hasta que pierdan su forma fresca.
- # Añadir los trozos de cordero en la olla, sofría por un tiempo, cubrir la tapa de la olla. Cuando se evapore el caldo, añadir la sal y el agua caliente en ella, cocinar es más bajo el calor más de 1 hora como mínimo.
- # Si bien la cocina gallimaufry, el resto de Lemony arroz y agua salada tibia. Obtener sólo la parte de color naranja de la corteza de naranja.
- # Hierva la corteza en demasiada agua para eliminar su sabor amargo, cepa. Hervir la corteza de 2 veces más de esfuerzo que después de cada proceso de ebullición.
- # Lavar el arroz, que es descansado en el agua durante media hora, con agua fría durante unos momentos, tensión. Rebana el cocido finamente la corteza de naranja.
- # Coloque la mantequilla y el aceite vegetal en una olla, lo convierten en caliente a fuego mediano. A continuación, añadir el arroz y la sal en ella. Ase hasta que el arroz se convierte en transparente.
- # Agregar los garbanzos cocidos, cocidos en rodajas y corteza de naranja y la pimienta en negro, asado para cerca de 2 - 3 minutos más. Añadir 3 vaso de caldo también.
- # Cubra la tapa de la olla. En primer lugar, cocinar a fuego mediano durante 10 minutos, luego cocinar a lo largo de muy bajo calor durante 10 minutos, en total 20 minutos. Coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa, el descanso que durante media hora.
- # Al final del tiempo de reposo, agitar suavemente el pilaf, el lugar en la placa de servicio, poner la recogió en pedazos gallimaufry durante el pilaf y servirla.

Nota: Saffron, que se mezcla con 1/6 vaso de agua caliente, se podrán añadir en el hedjaz pilaf.