



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Мексиканский Плов

Meksika Pilavi



2 стакана риса
2 красных перца
Пол стакана сушёной фасоли
Пол стакана консерв.кукурузы
Пол стакана солёных острых перчиков
Пол стакана раст.масла
3 стакана воды или мясн.бульёна
1 чайн.ложка соли

- # Фасоль сварить, воду слить. Рис залить горячей и солёной водой на 30 минут, затем промыть под холодной водой.
- # Перцы тонко порезать, немного обжарить на раст.масле, на среднем огне.
- # Высыпать рис, продолжать обжаривать пока рис не станет твердым. Добавить бульён, соль и варёную фасоль.
- # Плов варить с закрытой крышкой, на среднем огне 10 минут и затем на медленном огне ещё 10 минут.
- # Перед тем, как снять с огня, добавить кукурузу и солёные перчики, не мешать. Под крышку положить бумажное полотенце и дать плову настояться 30 минут.
- # Перед подачей к столу, аккуратно помешать.
- # Подавать горячим.

Этот плов в Мексике готовят с мексиканской чёрной фасолью.