

Receta de Arroz Especiado Al Curry

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo una receta muy rica para todos los amantes de las comidas especiadas, seguro que os va a gustar este Arroz Especiado. Qué aproveche y feliz semana!

Ingredientes

- Arroz (una taza por persona)
- Pasas (dos cucharadas)
- Piñones (dos cucharadas)
- Aceite de oliva
- Curry (una cucharada)
- Especias de Ras el Hanout (una cucharada)
- Guisantes (un bote pequeño, Opcional)

Modo de Preparación

1. Poner a cocer el arroz con agua y una pastilla de Avecrem
2. Sacarlo y ponerlo a escurrir
3. Remojar las pasas en agua caliente
4. Poner aceite en una sartén y cuando esté caliente, saltear los piñones y las pasas escurridas
5. Añadir el arroz, el curry y el Ras Hanout y mezclar bien todo
6. Dejar un ratito a fuego suave hasta que esté bien mezclado todo y echar el bote de guisantes antes de apagar el fuego