

arroz hindu de frutos secos



Ingredientes para 4 personas:

250 gr de arroz basmati

2 litros de agua

1 cebolleta

50 gr de anacardos

40 gr de pasas

30 gr de almendra laminada

1/2 cucharadita de curcuma

Preparación:

En una olla ponemos a hervir el agua con un punto de sal, vertemos el arroz, bajamos a fuego medio y cocinamos durante 12 minutos.

Escurremos, refrescamos y reservamos.

En una sartén pochamos la cebolleta. Cuando esté lista añadimos la curcuma, sofreímos durante un par de minutos, agregamos los frutos secos y pasas y cocinamos durante 5 minutos. Finalmente añadimos el arroz y salteamos durante otros 5 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)