

Afganistán ***Kabuli Palaw***
con pistacho,
azafrán y pasas



INGREDIENTES

2 cucharadas de aceite de colza
 2 cebollas
 30 g de puré de tomate
 300 g de arroz basmati
 6 dl de agua
 Sal
 1 cucharada de aceite de colza
 60 g de pasas
 100 g de almendras
 4 cucharadas de azúcar
 100 g de pistachos
 1-2 zanahorias
 1-2 cucharaditas de Garam Masala
 1 cucharadita de hebras de azafrán

Receta: www.hiltl.ch

Picar finamente la cebolla y cortar las zanahorias en julianas.

Sofreír la cebolla picada, agregar el arroz, poco después el puré de tomate y agregar el agua.

Hervir el agua, ponerle sal, tapar y retirar del fuego y dejar en remojo por unos 20 minutos.

Calentar el aceite de colza y caramelizar con azúcar las almendras y las pasas.

Añadir las almendras y las uvas al arroz cocido junto con el pistacho y las julianas de zanahoria. Sazonar el arroz con las especias, mezclar bien y servir.