

Arròs al curri

Una altra de les receptes familiars, de part de la meva mare, que es fa en un moment i queda espectacular. És un gran acompanyament i si el feu amb pollastre al curri arrodoniu l'àpat. Bon profit, culinaris!



Racions: 4

Taula d'ingredients:

400 g arròs bomba
2 poma Golden
2 ceba
25 g pinyons
50 g panses
curri
sal
pebre
aigua
oli d'oliva verge extra

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Pelar la ceba i picar-la a daus. Posar-la en una cassola amb oli, salar-la i sofregir-la tapada a foc mig, remenant de tant en tant per evitar que es cremi PAS 2 / Mentrestant, pelar la poma i picar-la també a daus. Quan la ceba s'hagi estovat i tingui color, afegir la poma i sofregir tapat a foc mig

PAS 3 / Quan la poma estigui lleugerament daurada, afegir l'arròs i sofregir-lo uns instants. Incorporar els pinyons i deixar coure durant un parell de minuts, remenant per evitar que es cremi PAS 4 / Afegir les panses i cobrir amb aigua. Posar el curri i salpebrar. Portar a ebullició, tancar i coure a foc mig durant uns quinze minuts, remenant de tant en tant PAS 5 / Quan s'hagi evaporat l'aigua, tastar i rectificar

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Barata

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/arros-al-curri>