

## 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:** Barats

**Classificació per dificultat:** Fàcil

---

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