

ARROZ AL CURRY



6-8



20'



20'

Preparación

Rehogar el beicon a cuadritos.

A continuación añadir los piñones, las pasas y las manzanas en cuadritos. Dar una vuelta a todo junto e incorporar el arroz.

Añadir el caldo caliente, en doble volumen que el arroz.

Dejar cocer -10 minutos a fuego fuerte y otros 10 a fuego suave- hasta que absorba el agua por completo, sin removerlo para que el grano no se rompa. Probar, rectificar de sal.

Ingredientes

400 gr. Arroz

2 manzanas golden

50 gr. Pasas de Corinto

50 gr. Piñones

100 gr. Beicon

½ dc. Aceite, sal

Caldo

Ingredientes

Curry
(en polvo o en salsa)
1 cebolla
1 manzana golden
25 gr. Harina
¼ l. caldo
½ dc. Aceite, sal

Leer más



Salsa al curry

En un fondo de aceite rehogar la cebolla. Cuando está caída echar la manzana picada, rehogar y añadir la harina

Dejar que se dore la harina e incorporar el caldo, cocer todo junto unos minutos y condimentar con sal y un poco de curry al gusto: más o menos una cucharadita.

Se puede dejar así o triturar y colar

Presentación

Hacer un molde y colocar encima unas rodajas de tomate al horno y servir la salsa en salsera

