

Arroz Basmati.

Arroz frito.

4 porciones

Ingredientes:

- 2 tazas de arroz Basmati San Miguel Cosecha Seleccionada®.
- 50 ml de aceite de girasol.
- Azafrán al gusto.
- 1 pizca de curry.
- 1 pizca de clavo molido.
- 30 gr de almendra peladas.
- 10 g de piñones.
- 500 g de pechuga de pollo partida en cubos.
- 750 ml de agua.
- Pimienta negra de droguería y alimentaria.

Modo de preparación:

Diluir el azafrán en los 750 ml de agua

En una olla verter la mitad del aceite y agregar el arroz y se saltea el arroz. Una vez salteado se vierte el agua con el azafrán y se sazona con las demás especias, se mueve y se tapa.

Por separado saltear los piñones, almendras y el pollo con el resto del aceite.

Cuando estos ingredientes ya estén se incorporan al arroz.

Mezclar con cuidado y dejar reposar por 5 min y servir.