

ARROZ ESTILO PERSA

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora

Ideal para 4 personas



Ingredientes

- 2 tazas de arroz basmati
- Sal
- 3 cucharadas de yogurt natural
- 3 cucharadas de mantequilla amarilla
- 3 cucharadas de aceite de sabor neutro

Instrucciones

1. Llenar una olla grande con 4 litros de agua y dejar que hierva a fuego alto.
2. Mientras tanto, coloca el arroz en un recipiente y enjuagalo con agua fría, revolviendo con los dedos y cambiando el agua al menos cinco veces, hasta que se haya escurrido y el agua salga mucho más clara, cuando salga el agua limpia, escurrir el arroz.
3. Una vez que el agua esté hirviendo, agrega la sal, la cantidad varía según el tipo de sal que estés usando, si usas sal marina fina son 6 cucharadas o 1/2 taza generosa de sal kosher. **El agua debe tener un sabor más salado que el agua de mar más salada que hayas probado.** Esta es tu única oportunidad de sazonar el arroz desde adentro, y sólo pasará unos minutos en el agua salada, así que no te asustes por salar demasiado el agua. Agrega el arroz al agua con sal y revolver.
4. Coloca un colador de malla fina en el fregadero. Cocina el arroz, revolviendo de vez en cuando, hasta que esté al dente, de 6 a 8 minutos. Escurrir en el colador e inmediatamente comenzar a enjuagar con agua fría para evitar que el arroz se siga cocinando.
5. Después de enjuagar el arroz, retirar 1 taza de arroz y combinarlo en un recipiente aparte con el yogurt, mezclar bien y dejar aparte.
6. Coloca una sartén antiadherente o de cerámica de 10 pulgadas , a fuego medio, luego agrega el aceite y la mantequilla. Cuando la mantequilla se derrita, agrega la mezcla de yogurt y arroz en la sartén, aplanarlo para que este quede de base, coloca el resto del arroz en la sartén, amontonándolo suavemente hacia el centro.

7. Usando el mango de una cuchara de madera, cava suavemente cinco o seis agujeros en el arroz hasta el fondo de la olla, que chisporroteará suavemente. Los agujeros permitirán que el vapor escape de la capa inferior de arroz para que se pueda formar la corteza crujiente. Debe haber suficiente aceite en la sartén para que puedas verlo burbujear por los lados. Agrega un poco más de aceite si es necesario para ver estas burbujas (esto hará que tu arroz quede crujiente y no se queme el arroz).
8. Continúa cocinando el arroz a fuego medio, girando la sartén un cuarto de vuelta cada 3 o 4 minutos para asegurar un dorado parejo, hasta que comiences a ver que se empieza a formar una costra dorada a los lados de la sartén, alrededor de 15 a 20 minutos.
9. Una vez que veas que la corteza cambia de ámbar pálido a dorado, reduce el fuego a bajo y continúa cocinando durante otros 15 a 20 minutos. Los bordes de la corteza deben estar dorados y el arroz debe estar completamente cocido.
No hay forma de saber cómo se verá hasta que lo voltees, es mejor equivocarse dorando un poco más, pero si eso te hace sentir incómodo, saca el arroz después de unos 40 minutos en total en la sartén.
10. Para desmoldar el arroz, pasa una espátula con cuidado por los bordes de la sartén para asegurarte de que no se pegue ninguna parte de la corteza. Voltéalo con mucho cuidado en un plato o tabla de cortar. Debe verse como un hermoso pastel de arroz esponjoso con una corteza dorada.
11. Y si por alguna razón el arroz no sale de una sola pieza, haz lo que han hecho todas las abuelas persas desde el principio de los tiempos: saca el arroz, cortalo en pedazos con una cuchara o una espátula de metal y sírvelo bonito, servir inmediatamente y disfrutarlo.

Notas:

* Para este arroz es mejor usar una olla antiadherente o de cerámica, para evitar que se pegue a la hora de sacarlo.

* Hay que lavar el arroz antes de cocinarlo, en esta receta es mejor lavarlo en un recipiente no en un colador. Utiliza un recipiente grande para lavarlo, y así no botar arroz.

* Una vez que el arroz está hecho, pasarlo por el chorro de agua fresca, pero no demasiado tiempo y hacerlo con suavidad para evitar que se ablande.