

ARROZ PILAF CON NUECES Y ESPECIAS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Ideal para 4 personas

Ingredientes



Para hacer el arroz:

- $\frac{1}{3}$ taza de pistachos, sin cáscara
- $\frac{1}{3}$ taza de almendras fileteadas
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal (o aceite de oliva)
- 2 dientes de ajo, picados
- $\frac{1}{2}$ cebolla amarilla pequeña, finamente picada
- 1 taza de arroz basmati crudo
- $1 \frac{3}{4}$ tazas de caldo de verduras o de pollo
- $\frac{1}{2}$ taza de sultanas

Especias

- $\frac{1}{4}$ cucharadita de canela molida
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de cardamomo molido
- $\frac{1}{8}$ cucharadita de comino molido
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de pimienta negra

Instrucciones:

1. Coloca una sartén grande seca y sin aceite a fuego medio alto, agrega las almendras y los pistachos, déjalas tostar ligeramente, agitando la sartén, hasta que las nueces huelan, luego retirar inmediatamente para que no se quemen.
2. En la misma sartén, derrite la mantequilla a fuego medio alto y añade el ajo y la cebolla, saltea hasta que estén transparentes.
3. Agrega el arroz y revuelve durante 30 segundos o hasta que esté casi translúcido, añade las especias y mezcla bien.
4. Añade el caldo, las sultanas, revuelve y cubre con una tapa, deja hervir a fuego lento e inmediatamente baja el fuego a medio baja y cocina por 15 minutos o hasta que se absorba el líquido (inclina la olla para verificar que no haya líquido).

5. Luego retira la olla de la estufa (todavía tapada) y *déjala sin tocar durante 10 minutos, no la abras*. Retira la tapa, usa un tenedor para esponjar el arroz, agrega la mayoría de las nueces, revuelve. Transferir a un recipiente para servir, adornar con las nueces restantes. ¡A disfrutar!

Notas

*Las sultanas o pasas las puedes sustituir por cranberries secas y las nueces puedes utilizar las que más te gusten o tengas disponibles.

*En esta receta el arroz no se tiene que lavar antes de cocinar, pero si prefieres lavarlo puedes hacerlo aunque no es necesario.