

Salada de Arroz Indiano

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Eu fiz esta receita em grandes quantidades para o nosso Summer Garden Party e foi um grande sucesso.

Ingredientes:

- 250 gramas de arroz basmati
- 500 gramas de água quente
- 1 amêndoas em fatias de 3/4 oz
- 2 cravos
- 1/2 xícara de vinagre branco destilado
- 1/6 xícara de açúcar (encontre colheres equivalentes equivalentes)
- 1/4 colher de chá de sal
- 1 canela
- 4 cardamon pods
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal
- 1 colher de chá de fios de açafrão
- 1 colher de chá de sementes de cominho
- 1 colher de chá de açafrão
- 1 colher de chá de sal
- 1 maço de espinafre fresco
- Meia cebola vermelha, fatiada e em conserva.
- 2 colheres de sopa de cilantro, cortado
- suco de 1 limão Taiti (o limão de casca verde)
- 2 colheres de sopa de azeite

Procedimento:

1. Perfume o óleo

- Coloque a panela com tampa em que vai cozinhar o arroz em fogo médio e deixe aquecer.
- Adicionar o óleo, cravo, canela e cardamomo.
- Mexa um pouco e deixe o óleo aquecer, mexendo de vez em quando. Uma vez que as especiarias começam a perfumar a cozinha, retire-as do óleo e descarte.

2. Torre as amêndoas em fatias

- aqueça o forno a 300 F
- Espalhe amêndoas fatiadas em uma assadeira limpa

- Torre as amêndoas até que estejam levemente douradas e começam a liberar sua fragrância (15 a 20 minutos). Monitore de perto, pois eles podem cozinhá-lo facilmente e tornar-se amargo.

3. Cozinhe o arroz

- Adicione o arroz e o cominho ao arroz perfumado mexa para revestir bem.
- Adicione a açafrão e sal e mexa-os.
- Adicione a água e os fios de açafrão e leve-a a ferver.
- Depois de ferver a mão, coloque a tampa e apague o fogo.
- Deixe cozinhar por 12 minutos.
- Desligue o fogo e deixe o arroz cozinhar por mais cinco minutos.

4. Solte e esfrie o arroz

- Retire a panela do fogo.
- Use um garfo para soltar o arroz e espalhe o arroz em uma assadeira para esfriar.

5. Monte a salada

- Transfira o arroz para uma tigela grande.
- Adicione o espinafre, o coentro, a cebola fatiada, o suco de limão, o azeite e misture bem tudo.
- Arranje em um prato de servir e polvilhe as amêndoas torradas em cima.
- Sirva à temperatura ambiente.