



Consejo del chef

Remata con cilantro y hierbabuena picados para darle un toque fresco y colorido.

Raciones para 4

3 Chalotas

Aceite de oliva virgen extra

30 gr Piñones

50 gr pasas

Tomillo seco

Comino molido

Semillas de sésamo

240 gr Arroz basmati

Sal

Pimienta

1 Rama de canela

550 ml Caldo de verduras

Cilantro

Hierbabuena

1

Pelar y cortar las chalotas en rodajas. Extenderlas en una bandeja de cerámica para horno, rociar con aceite de oliva y cocinar en el horno sin vapor, con función arriba y abajo a 190 °C durante 15 minutos.

2

Mientras se hornean, calentar el caldo en una olla sin necesidad de que llegue a hervir. Una vez cocinadas las chalotas, añadir el arroz, las pasas, los piñones, las especias, las semillas de sésamo, sal, pimienta, la canela partida en dos y remover todo bien.

3

Cubrir con el caldo templado o caliente, cambiar el modo del horno a cocción con vapor y convección y hornear a la temperatura automática durante unos 25 minutos. Comprobar la cocción, retirar del horno.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/arroz-basmati/>

