Arroz Basmati al punto perfecto



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 ºC 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/