

4.
porciones

BLANQUITA

• RECETAS •

ARROZ INDIO



INGREDIENTES

225 gr de arroz orgánico, enjuagado
300 gr de espinaca, lavada y picada
225 gr de langostinos crudos, pelados
400 gr de tomates perita en lata, picados
2 cucharadas de aceite de girasol
1 cebolla grande, cortada al medio y en rodajas finas
1 chile rojo, sin semillas y cortado en rebanadas finas
15 gr de jengibre fresco, pelado y finamente picado
1 cucharada de comino molido
1 cucharada de semillas de cilantro molido
1 cucharadita de cúrcuma molida
½ cucharadita de nuez moscada
1 pizca de azúcar

PREPARACIÓN

Ecurrir los tomates en un colador sobre una jarra medidora de vidrio resistente al calor. A continuación, dejar de lado. Poner una cacerola con agua a hervir. Calentar el aceite en una cacerola grande a fuego medio. Añadir la cebolla, el chile y el jengibre y mezclar durante 3 minutos. Añadir el comino, el cilantro, la cúrcuma y nuez moscada y seguir revolviendo hasta que la cebolla se ablande. Agregar el arroz y los tomates escurridos en la cacerola y revolver para mezclar con las especias. Agregar suficiente agua hirviendo al jugo de tomate reservado, hasta lograr 450 cc de líquido en total. Mezclar este líquido en el arroz, agregar el azúcar y una pizca de sal, a continuación, llevar a ebullición. Reducir el fuego a bajo, tapar bien y dejar cocinar el arroz sin levantar la tapa durante 10 a 12 minutos hasta que todo el líquido se haya absorbido y los granos de arroz estén tiernos. Agregar la espinaca, en manojos grandes a la vez, añadiendo más a medida que cada adición se reduce. Cuando toda la espinaca se ha añadido, poner los langostinos en la parte superior, volver a tapar la cacerola y reducir el fuego al mínimo. Cocinar por 2 minutos, luego apagar el fuego y dejar reposar durante 1 minuto, sin levantar la tapa. La espinaca se reducirá aún más y los langostinos se cocinarán. Suavemente, mezclar con dos tenedores para combinar el arroz, las espinacas y los langostinos. Servir de inmediato en platos individuales.