

Arroz con Piña

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 5/10

Arroz con piña, pirinci ananas ve hindistan ceviziyle pişirerek meyvemsi, hafif tatlı ve parlak bir Küba pilavı yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Ananas
- 1 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 1 su bardağı Su
- 0.3 çay kaşığı Tuz
- 0.5 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Yağ

Yapılış

1. Pirinci yıkayıp 10 dakika süzgeçte bekletin.
2. Ananas küçük doğrayıp suyunu ölçülü ayırın.
3. Soğan yağda 3 dakika saydamlaşana kadar kavurun.
4. Pirinç, ananas suyu ve sıcak suyu tencereye alın.
5. Pilavı 18 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Ananas parçalarını sonradan ekleyin, fazla pişip dağılmasın.

PÜF NOKTASI

Ananas küçük doğramak pilavı dengeler.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında zgar tavukla, üstüne taze kişniş serperek sıcak servis edin.