

## Pilaf

Também chamado arroz em gordura.



pilaf - Receita publicada em 07/12/2011.

Injustamente chamado de arroz em gordura, porque ele é iniciado com um pouco de gordura.

O arroz cozido vai de qualquer forma com manteiga servindo ... a quantidade será mais ou menos igual.

Esta é a técnica especial que vai trazer uma roupa e uma consistência específica.

Pilaf é uma moleza.

Basta seguir os passos com cuidado e as proporções recomendadas.

Eu mostrar aqui a técnica de "doméstico" para pequenas quantidades.

receita de arroz pilaf para 6 pessoas

- 400g de arroz basmati e arroz longo
- 2 cebolas grandes
- 600 g de água perfumada ou não, ou caldo de vitela branca, aves ou caldo de peixe
- 30 g de manteiga sem sal
- 5 cl de azeite (de oliva - girassol - uva ...)
- um pequeno bouquet garni.

## Progressão



1. Óleo e manteiga de envolver lubrificação dos grãos e sabor de manteiga



2. Aqueça suavemente.

Dissocia manteiga e quando ela expressa seus perfumes que refletem a partida de seu disparo passa para a próxima etapa e capital.



3. Adicione as cebolas bem picadas (Eu também gosto do arroz pilaf começou com chalotas).



4. Super cebolas lentamente, para fazer fundente e translúcida.

Em nenhum caso a cor cebolas.

O tempo de cozedura das cebolas é variável.

A precipitação pode causar manchas cebolas partida e cozinhar coração imperfeito e corromper o resultado.



5. Meça e despeje o arroz não lavado fora do calor.



6. Adicione uma pequena bouquet garni, sal e pimenta.

Misture.



7. arroz perolizado, mexendo com uma espátula para que ele cobre gordura.

Mélanger Fora do calor.



8. Quando o arroz gostaria de se tornar opaco e tomar as cores da pérola, despeje o líquido (quente ou frio), no primeiro caso de cozimento será mais rápido



9. O líquido é opaco (a gordura e vestígios de amido podem permanecer).

Trazer para ritmo médio e fogo para baixo para o mínimo quando você observar os primeiros sinais de um início de ebulição.

O líquido não ferve!



10. Cubra e deixe 15 minutos sobre a placa super macio.

Recomendações convencionais aconselhar 20 minutos de cozedura a 200 ° C, no caso de uma realização no local de trabalho.



11. descasque de arroz quando cozido.

Ele permanece quente durante algum tempo.

Aqui para a apresentação no pequeno círculo sobremesa.

Se você não dispuser, pacote em um ramekin levemente com manteiga e voltar para o prato.

Concluir

Para o pilaf é sempre usado o arroz 1 parte para 1,5 volume de líquido (água, caldo de carne, caldo de carne).

Muito iratável, pilaf de arroz não está sobrecarregada com preliminares complicados, ele concorda com muitos dos pratos e presta-se a criatividade.

No trabalho do pilaf de arroz é cozido em rondo ou placa Gastro Norm ou assar, cobrir com papel manteiga e assar é feito maneira metronomic ao forno fixado em 200 ° C por 20 minutos!

Aqui puristas apedrejar-me em não falhar para puxar meus ouvidos ...

Como?

Chefe, você cozinhar o arroz pilaf vivem na placa?

Sim Sr. procurador ... porque no domínio da família não for tratada quantidades tão pequenas ... e execução de um arroz cozinhar pilau em movimento fino panela dá uma mais do que resultado satisfatório. critérios de xadrez são simples: mau cálculo das quantidades - cozinhar acelerado - a falta ou o excesso de fluido.

É claro que é derivar pilaf de arroz com engenho: adicionar caril, o açafraão e outras especiarias, choco preto, frutas secas e outros.

O truque é não desestabilizar a relação de arroz / líquido.

Umedeça com um fundo ou um colar pode aromático corromper o resultado e dar um arroz pegajoso e não Nice.

Além disso, evite levantar a tampa ou papel de pergaminho durante o cozimento e mistura como um bárbaro ... você transformeriez pilau arroz cola papel de parede decorado com protuberâncias feias!

Receita no: pilaf cereal de arroz

<http://chefsimon.lemonde.fr/recettes/riz-pilaf--4>

São Paulo, SP, 30 Junho de 2016  
Mkmouse