

## Principales



# Confetti de arroz Basmati.

Ideal para comidas y cenas.

El arroz se puede hacer de muchas maneras. Es tan versátil, que puede ser un elemento secundario o el centro de atención. Un arroz con verduras y especias, es un tema común en la cocina india. El arroz Basmati con guisantes y zanahorias es un plato de arroz fácil y delicioso. Se puede comer solo o como acompañamiento de carnes o pescados. Es originario de la ciudad de Hyderabad, en el sur de la India.

### TIEMPO DE PREPARACIÓN

4 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN

7 minutos

### TIEMPO TOTAL

11 minutos

### PLATO

Principal

### DIFICULTAD

Fácil

### RACIONES

5 personas

### CALORÍAS

376 kcal/ración

### EQUIPAMIENTO

- Foodie Pot.

### INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla mediana troceada
- 1 pimiento mediano (del color que sea)
- 1 zanahoria rallada
- Agua (según se necesite)
- 2 tazones de arroz Basmati o arroz largo
- ½ tazón de guisantes (frescos o congelados)
- 1 cucharadita de sal

### ELABORACIÓN PASO A PASO

- En la Foodie Pot. precalentada, introduce el aceite de oliva y la cebolla y sofríela hasta que se vuelva traslúcida (función "Saltear" en las ollas eléctricas).
- Mientras tanto, en un vaso medidor con capacidad para 4 tazones de líquido, pon el pimiento y la zanahoria rallada y presiona los ingredientes con suavidad hasta que queden al mismo nivel.
- Vierte agua en el vaso medidor con las verduras dentro y reserva. Incorpora el arroz, los guisantes y la sal en la olla a presión. Mezcla bien.
- A continuación, añade el agua y las verduras. Mezcla bien. Cierra la tapa y pon la válvula en la posición de presión. Tiempo de cocción: usar la función "Arroz" en presión ALTA, 3 minutos.
- Cuando finalice el tiempo, abre la olla a presión mediante el método de liberación natural. Libera la presión presionando la válvula manualmente.
- Utiliza un tenedor para esponjar el arroz y, ¡ya puedes servir!