



# Arroz Basmati

*al curry con frutos secos.*

## INGREDIENTES

- 220 g de arroz basmati .
- 2 tazas de agua
- 1 hoja de laurel.
- 1 taza de almendras, nueces y avellanas.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 cucharada de curry.
- Sal y pimienta.

## PREPARACIÓN

En una olla agregar dos tazas de agua y dejar hervir, agregar el arroz basmati, sal y una hoja de laurel, cocinar a fuego lento hasta que se evapore el agua.

En un sartén con aceite de oliva tostamos los frutos secos, añadimos el curry y tostamos por unos minutos, agregamos el arroz y revolvemos hasta que todo quede unificado.

Servir en una plato hondo y adornar con ciboulette picado, entero o ambos.



Nuestro Cabernet Sauvignon Gran Reserva es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.