



RECEPTA



MENÚ FUSIÓ

KHEER (PAKISTAN)

INGREDIENTS

per 8 persones

- arròs basmati (3 grapats)
- llet sencera (1 litre)
- llet condensada (6 cullerades)
- cardamom
- safrà
- ametlles
- anacards
- festucs

ELABORACIÓ

- 1. La nit abans posem l'arròs en remull.*
- 2. Triturem una mica l'arròs amb una batedora.*
- 3. Cuinem una estona l'arròs amb l'aigua on l'hem tingut en remull.*
- 4. Hi afegim la llet, el cardamom triturat i ho cuinem durant uns 30 minuts remenant constantment.*
- 5. Hi afegim la llet condensada.*
- 6. Ho anem remenant fins que estigui espès.*
- 7. Hi posem la meitat dels fruits secs tallats i uns brins de safrà.*
- 8. Al servir-ho ho decorem amb la resta de fruits secs tallats i una mica de safrà.*



RECETA



MENÚ FUSIÓN

KHEER (PAKISTÁN)

INGREDIENTES para 8 personas

- arroz basmati (3 puñados)
- leche entera (1 litro)
- leche condensada (6 cucharadas)
- cardamomo
- azafrán
- almendras
- anacardos
- pistachos

ELABORACIÓN

- 1. La noche antes ponemos el arroz en remojo.*
- 2. Triturar un poco el arroz con una batidora.*
- 3. Cocinamos un rato el arroz con el agua donde lo hemos tenido en remojo.*
- 4. Añadir la leche, el cardamomo triturado y lo cocinamos durante unos 30 minutos removiendo constantemente.*
- 5. Añadir la leche condensada.*
- 6. Lo vamos removiendo hasta que esté espeso.*
- 7. Ponemos la mitad de los frutos secos cortados y unas hebras de azafrán.*
- 8. Al servirlo lo decoramos con el resto de frutos secos cortados y un poco de azafrán.*