

LAL DÓNER KEBAB

Carrer de Mossèn Jacint Verdaguer, 153

Cuina turca

L'ARRÒS

L'arròs és una planta gramínia que ocupa grans extensions de la superfície conreada de la Terra. És un aliment bàsic per a la majoria de la població del món. Es creu que la meitat de les calories que consumim provenen directament de l'arròs. Es va començar a cultivar fa uns 7.000 anys a la Xina i a l'Índia i, des d'allà va passar a la resta d'Àsia, Àfrica, Europa i, més tard, a Amèrica.

La paraula arròs ve de l'àrab *ar-ruzz* i és a través d'aquest poble que arriba a Catalunya.

Molt present a la cuina mediterrània, és un ingredient essencial de bona part de la cuina asiàtica. Se n'elaboren una gran varietat de plats, dolços i salats. És un cereal molt nutritiu i no conté gluten, cosa que el fa també apte per a celiacs.

Khbir



RECEPTA

▶ INGREDIENTS

225 grams d'arròs basmati
1 litre de llet
100 grams de sucre
100 grams d'ametlles



Baix



25 min.



Baix

▶ PREPARACIÓ

Bulliu la llet en una cassola fonda.
Renteu l'arròs i afegiu-lo a la llet. Remeneu-lo fins que bulli.
Quan comenci a bullir, abaixeu el foc fins que l'arròs agafi una consistència espessa.
Afegiu-hi el sucre.

▶ SUGGERIMENTS

Podeu decorar el plat amb ametlles.



Nivell de dificultat



Temps de realització



Preu