

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Deliciosa receta para acompañar de TODO, el arroz me mata en todas sus versiones, soy de esas personas que puede vivir de arroz, podría comer todos los días!!!! Si es arroz Basmati mejor aún, es delicioso y con un aroma increíble que verdaderamente te transporta a otros lugares!

Este acompañamiento es ultra delicioso, lleno de sabores y de colores, es muy lindo para llevar a la mesa. La combinación del jengibre con el yoghurt griego lo hacen verdaderamente rico, suave y repleto de sabor. Sus ingredientes se complementan a la perfección, las castañas de caju dan la crocancia, el cebollín y el pimentón agregan sabor, aroma y color. Para la parrilla del fin de semana, ideal, un acompañamiento caliente que se agradece en estas fechas, como siempre simple y fácil de hacer con un resultado extraordinario. Esta receta si la prueban una vez, no van a dejar de hacerla!

## Arroz Basmati con Jengibre, Yoghurt Griego y Castañas de Caju

### Receta

2 tazas de arroz basmati  
4 tazas de agua  
2-1/2 cucharaditas sal  
1/4 taza de aceite vegetal  
1 cucharadita de mostaza en polvo  
3/4 taza de castañas de cajú machacadas, no molidas  
2 cebollinos picados incluido lo verde  
1/2 pimentón rojo picado en cubos  
2 cucharaditas de jengibre fresco finamente picado o pasta de jengibre  
1-1/2 taza de yogur griego

Poner las 4 tazas de agua en una olla, cuando esté hirviendo agregar el arroz una cucharadita de sal , revolver bien, poner el fuego al mínimo y tapar. Cocinar por 10 minutos, apagar el fuego y dejar tapado SIN LEVANTAR la tapa por 20 minutos.

Calentar el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Agregue la mostaza y cocine por 30 segundos. Agregar las castañas de cajú y cocinar hasta que estén ligeramente dorados, aproximadamente 20 segundos. Agregar el cebollín, el pimentón, el jengibre y las restantes 1 y 1/2 cucharaditas de sal, y cocine hasta que la cebolla esté tierna, aproximadamente 5 minutos. Mezcle el arroz con la mezcla de cebolla y el yogur.