

www.lavidaesdulce.net

Arroz Basmati al Lemongrass

Receta

2 tazas de arroz Basmati
2 tazas de leche de coco
2 tazas de agua
2 cdas. de aceite de sesamo
1/2 taza de lemongrass
2 cdas. de mani

Poner la leche de coco y el agua en una olla, cuando esté hirviendo agregar el arroz, aceite de sésamo y el lemongrass, 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. Luego abrir revolver un poco con un tenedor y agregar dos cucharadas de mani.