



BID TRAVEL

PLOV UZBEKO

GASTRONOMÍA
DEL MUNDO



Es un plato de culto no solo en su propia tierra Uzbekistán, sino en todas las ex Repúblicas Soviéticas y en Rusia.

Cocinado en una sola olla en grasa de cordero con cebollas y zanahorias, tiene muchas variantes.

Aquí os dejamos la forma más sencilla de elaboración.

Dificultad: Baja - Media

Tiempo: 50 minutos

PASO 1

INGREDIENTES

Arroz
Cebolla
Zanahoria
Cordero
Ajo
Sal
Pimienta
Aceite vegetal
Cayena

PASO 2

PREPARACIÓN

Se sofríe la carne de cordero picada en trozos -junto con cabezas de ajo enteras hasta dorar. Se agrega la cebolla, la zanahoria picada y un par de cayenas, se sofríe de nuevo todo junto.

PASO 3

COCCIÓN

Una vez estén todos los condimentos bien dorados, agregar el arroz (2 tazas) y cubrir con agua (4 tazas). Cocer hasta ebullición, Mantener a fuego lento hasta evaporación del agua.

¡¡¡A disfrutar de un riquísimo Plov Uzbeko!!!