



## Arroz basmati con anacardos

### Ingredientes para 4 personas:

300 gr. de arroz basmati

300 gr. de agua

1/2 cucharita de sal

50 gr. de anacardos (o cualquier fruto seco tostado que te guste)

aceite de oliva o mantequilla

Primero hay que lavar con agua fría el arroz. Déjalo en el agua al menos 10 minutos.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>

---

Retira el agua y vuelve a mojarlo.



Te tiene que quedar el agua limpia.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Pon en un cazo el arroz y la misma cantidad de agua fría. Añade la sal. Ponlo a fuego medio.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Tiene que hervir despacio un máximo de 15 minutos.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Pon en una sartén un fondo de aceite de oliva o mantequilla (lo que prefieras).





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Rehoga el arroz unos minutos soltando los granos con la cuchara.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Añade los anacardos.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Y sirve.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

