

چکن بریانی راستہ کے ساتھ

Biryani con pollo y raita

Ingredientes para 4 personas:

Biryani con pollo

Para el arroz basmati:

- 1 taza de arroz basmati
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 Hoja de laurel
- 2 clavos en grano
- 2 cardamomo
- ½ cucharadita de comino
- 1,5 tazas de agua
- 1 cucharadita de sal

Para el pollo:

- ½ kg de pollo
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 3 cucharadas de pasta de ajo y jengibre
- 1 yogur natural sin azúcar
- Especias al gusto (cúrcuma en polvo, pimienta negra, chile en polvo, semillas de comino)
- 1 cucharada de biryani masala
- 1 cucharadita de sal
- Hojas de cilantro

Guarnición:

- 2 cucharadas de leche
- Azafrán
- Cilantro

Raita

- 2 yogur natural sin azúcar
- ½ zanahoria
- 1 pepino
- 1 cebolla
- ½ pimienta verde
- 1 tomate
- Pimienta negra
- Sal

Elaboración:

Preparación de arroz

- Lavar y remojar el arroz basmati durante 20-30 minutos.
- Calentar el aceite en una cazuela a fuego medio.
- Añadir las especias y cocinar durante un minuto.
- Escurrir el arroz e incorporar a la cazuela. Cocinar hasta que quede ligeramente tostado (aproximadamente 3 minutos).
- Añadir agua y sal, y dejar hervir.

Preparación de pollo

- Marinar el pollo con yogur, cúrcuma, pimienta negra, chile en polvo, sal, biryani masala, pasta de ajo y jengibre y aceite de oliva. Dejar macerar durante 30 minutos.
- Calentar aceite en una olla. Añadir el comino y la cebolla.
- Quando la cebolla esté dorada, añadir el pollo macerado.

4 افراد کے لیے اجزاء:

چکن بریانی

باستی چاول کے لیے:

- 1 کپ باستی چاول
- 2 کھانے کے چمچ زیتون کا تیل
- 1 کڑی پتہ
- 2 عدد لونگ
- 2 عدد الائچی
- آدھا چائے کا چمچ زیرہ
- 1.5 کپ پانی
- 1 چائے کا چمچ نمک

چکن کے لیے:

- آدھا کلو چکن
- 2 کھانے کے چمچ زیتون کا تیل
- 1 پیاز
- 1 ٹماٹر
- 2 کھانے کے چمچ اورک لہسن کا پیسٹ
- 1 بغیر میٹھے کے نیچرل دہی
- حسب ذائقہ مصالحے (ہلدی پاؤڈر، کالی مرچ، سرخ مرچ، زیرہ)
- 1 کھانے کا چمچ بریانی مسالہ
- 1 چائے کا چمچ نمک
- دھنیہ کے پتے
- گارنشنگ

کھانے کے چمچ دودھ

- زعفران
- دھنیا

رائٹہ

- 2 بغیر میٹھے کے نیچرل دہی
- ½ گاجر
- 1 کھیرا
- 1 پیاز
- ½ آٹھنبلہ مرچ
- 1 ٹماٹر
- کالی مرچ
- نمک

ترکیب:

چاولوں کی تیاری:

- باستی چاول کو دھو کر 20-30 منٹ تک بھگو دیں۔
- ایک پین میں آئل کو درمیانی آگ پر گرم کریں۔
- مصالحے شامل کریں اور ایک منٹ تک پکائیں۔
- چاول چھائیں اور پین میں ڈال دیں۔ بلکے سے ٹوسٹ ہونے تک پکائیں (تقریباً 3 منٹ تک)۔
- پانی اور نمک شامل کریں اور ابالیں۔

چکن کی تیاری

- چکن کو دہی، ہلدی، کالی مرچ، سرخ مرچ، نمک، بریانی مسالہ، اورک لہسن کا پیسٹ اور زیتون کے تیل سے میرینٹ کریں۔
- 30 منٹ تک رکھ دیں۔
- ایک برتن میں تیل گرم کریں۔ زیرہ اور پیاز شامل کریں۔
- جب پیاز سنہری ہو جائے تو میرینٹڈ چکن ڈال دیں۔
- ٹماٹر شامل کر کے درمیانی آگ پر 5 منٹ تک پکائیں۔

آج کو کم کریں اور برتن کو ڈھانپ دیں۔ چکن نرم ہونے تک پکائیں۔
ہر ادھنیٹا ڈالیں۔

چکن چاول کس

زعفران کو دودھ میں بھلو دیں۔

دھنیا کاٹ لیں۔

ایک بڑے برتن کو تیل سے تر کر لیں۔

برتن کے چٹے حصے میں چاول کی ایک تہہ رکھیں۔

چکن کی تہہ شامل کریں اور چاول کی آخری تہہ لگائیں۔

دھنیا اور زعفران اور دودھ کا آمیزہ یکساں طور پر شامل کریں۔ برتن کو ایلو مسٹیم ورق سے ڈھانپ دیں۔

برتن پر اسکا ڈھکن رکھ دیں۔

برتن کو 15 منٹ کے لیے دوبارہ سے ہلکی آنج پر رکھ دیں۔

رائیہ بنانے کے لیے دہی کو چھینٹیں، کٹی ہوئی سبزیاں اور کالی مرچ اور نمک شامل کر لیں۔

Incorporar los tomates y cocinar a fuego medio durante 5 minutos.

Bajar el fuego y tapar la olla. Cocina hasta que el pollo esté suave.

Añadir hojas de cilantro.

Mezcla de arroz con pollo

Remojar las hebras de azafrán en leche.

Picar el cilantro.

Engrescar una olla grande con aceite.

Poner una capa de arroz en el fondo de la olla.

Añadir la capa de pollo y terminar con otra capa de arroz.

Añadir el cilantro picado y la mezcla de azafrán y leche uniformemente. Tapar la olla con un papel de aluminio.

Poner la tapa de olla.

Volver a poner la olla a fuego bajo durante 15 minutos.

Para elaborar *Raita*, batir el yogur, añadir las verduras cortadas y sazonar con la pimienta negra y sal.

