

NASI GORENG

Ingredientes:

Aliño Goreng

2 dientes de ajo
80 g de cebolla
1 ramita de cilantro fresco (las hojas)
1 trozo pequeño de jengibre fresco pelado
1 trozo pequeño de tallo de apio
1 cucharada de semillas de sésamo tostado
1 cucharadita de extracto de buey
10 g de aceite de sésamo
½ cucharadita de 5 especias chinas
30 g de salsa de soja
1 cucharada de azúcar moreno

Verdura y Carne

300 g de filetes de pollo a tiras
1 puerro cortado en aros
1 pimiento rojo a tiras

Arroz Basmati

1 diente de ajo
30 g de aceite de sésamo
800 g de agua
1 cucharadita de sal
300 g de arroz basmati
3 cucharadas de salsa thai agridulce
4 cucharadas de cebolla frita



NASI GORENG

Preparación:

Aliño Goreng

1. Ponga en vaso los ajos, la cebolla, el cilantro, el jengibre, el apio y las semillas de sésamo y trocee **4 seg/vel 4**.
2. Con la espátula, baje la mezcla hacia el fondo del vaso. Agregue el extracto de buey, el aceite y la mezcla de 5 especias. Sofría **4 min/120°C/vel 1**.
3. Agregue la soja y el azúcar moreno y programe **2 min/120°C/vel 1**. Reserve en el vaso.

Verdura y Carne

4. Ponga un bol sobre la tapa y pese dentro el pollo, el puerro y el pimiento. Retire el bol y vierta encima de las verduras y y el pollo el aliño *Goreng* del vaso. Mezcle y deje marinar mientras cuece el arroz.

Arroz *Basmati*

5. Ponga en el vaso el ajo y el aceite y pique **3 seg/vel 7**. Sofría **3 min/120°C/vel 11**.
6. Agregue el agua y la sal. Programe **6 min/100°C/vel 1**.
7. Introduzca el cestillo y ponga el arroz. Programe **13 min/Varoma/vel 4**. Con la muesca de la espátula, extraiga el cestillo y vuelque el arroz en un bol grande. Vacíe el vaso.
8. Ponga en el vaso lo reservado en el bol y sofría **8 min/120°C/giro inverso/vel 1** sin poner el cubilete para facilitar la evaporación. Mezcle el contenido del vaso con el arroz, sirva acompañado de la salsa Thai agridulce y la cebolla frita.

Alejandro Amaya