

## 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