

Receta cedida por [Mireia Anglada](#)



Preparación

1. Rehogar la cebolla con el aceite de oliva hasta que esté muy cocido para que no tome nada de color. Añadir el ajo, rehogar y reservar.
2. Rehogar el arroz con el sofrito que hemos reservado. Añadir el caldo caliente y condimentar al gusto. Añadir los anacardos tostados, las pasas, la piel de limón y el azafrán.
3. Cocer tapado al horno a 180 Cº durante 35 min. Pasado este tiempo, sacar del horno y dejar reposar 5 minutos antes de servir.

Arroz basmati a los cuatro aromas

Ingredientes

2 cebollas cortadas a cuadrados finos

½ diente de ajo

Aceite de oliva extravirgen exprimido en frío

1 vaso de [arroz basmati integral](#)

2 vasos de caldo de verduras o agua con 1 [pastilla de caldo de verduras](#)

30 g anacardos tostados

30 g [pasas de corinto hidratadas](#)

Piel de limón rallada

10 hebras de azafrán

[Sal](#) al gusto
