



Pega de Arroz

Description

In my house we always fight over the “Pega de Arroz or Golden Rice”. Also known as “Cucayo”, now there are restaurants in Colombia that serve it as a traditional gourmet dish. For me it may be the best rice recipe.

Pega de Arroz “Cucayo” or Golden Rice(English version below)

Ingredientes para 6 u 8 Porciones.

- 2 tazas de arroz blanco (En UK se puede usar Grano Largo Americano).
- 100 mililitros de aceite de girasol
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de comino
- 1/2 cucharadita de ajo molido o pasta de ajo
- 4 tazas de agua

Preparación

1. En una olla mediana poner el agua a hervir y añadir la sal.
2. Lavar el arroz, escurrirlo en una coladera y luego añadirlo al agua, junto con 50 mililitros de el aceite, el comino y el ajo.
3. Dejar cocinarlo a fuego medio hasta que seque un poco.
4. Luego revolverlo y añadir otra dos cucharadas de aceite, esto ayudara a que el arroz se mantenga completo.
5. Dejarlo por 5 minutos mas a fuego bajo y luego apagar y poner la tapa para que sude un poco y mantenga la consistencia deseada.
6. Precalentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
7. Colocar el arroz en un molde anti-adherente y rocear el resto del aceite por encima.
8. Hornear por algunos minutos hasta que tome un color dorado.
9. Se puede servir con huevo y plátanos.

Golden Rice (English version)

Ingredients for 6 to 8 servings

- 2 pints of White Rice (In UK you can use American Long Grain)

- 100 ml sunflower oil
- 1/2 tsp cumin
- 1/2 tsp minced garlic or garlic paste
- 4 pints of water

Preparation

1. In a medium saucepan bring water to a boil and add salt.
2. Wash the rice, drain it in a colander and then put it into the boiling water, along with oil cumin and garlic.
3. Let it cook over medium heat until it dries.
4. Stir and add another 2 tablespoons of oil, this will help to keep the rice from congealing.
5. Leave it for 5 minutes over low heat putting the lid over the saucepan and let it sweat a little to maintain the desired consistency.
6. Pre-heat the oven at 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
7. Place the rice in a non-stick pan and spray the remaining oil over the top.
8. Bake for a few minutes until it turns a golden brown.
9. Serve with egg and Plantains