**Verduras con arroz oriental**

## Ingredientes

4 raciones

1. **4** patatas pequeñas
2. **4** zanahorias
3. **4** calabacín
4. **4 trozos** coliflor
5. **1** cebolla en trozos
6. **3 dientes** ajo enteros
7. **1 cuchara** bien colmada de biryani masala
8. **1 cucharita** cúrcuma
9. **2 cm** raíz de jengibre fresco cortado en tiras
10. Zumo de 1/2 limón
11. **Puñados** Arroz (basmati o arroz de grano largo)
12. Agua la que admitan las verduras y el arroz
13. Sal
14. **100 gr** mantequilla

## Pasos

60 minutos

1. Como siempre todo limpio listo y a mano, calentamos el aceite y la mantequilla y añadimos la cebolla y los ajos y removemos unos 3 minutos

[[](https://cookpad.com/es/step/images/ad5d3734feb22922)](https://cookpad.com/es/step/images/ad5d3734feb22922)

[[](https://cookpad.com/es/step/images/48d956bc2d412f01)](https://cookpad.com/es/step/images/48d956bc2d412f01)

[[](https://cookpad.com/es/step/images/6ba2863531560086)](https://cookpad.com/es/step/images/6ba2863531560086)

1. Primero ponemos a hervir la coliflor en agua una cuchara de leche y sal, a continuación añadimos la zanahoria y la patatas removemos unos 3 minutos más y añadimos la sal el biryani masala (podéis encontrar esta mágica mezcla en las tiendas indues o chinos) la cúrcuma el jengibre y el zumo de limón

[[](https://cookpad.com/es/step/images/ab8cdfde961c4cc4)](https://cookpad.com/es/step/images/ab8cdfde961c4cc4)

[[](https://cookpad.com/es/step/images/95878fc5f325216a)](https://cookpad.com/es/step/images/95878fc5f325216a)

[[](https://cookpad.com/es/step/images/00cc86ac6bc454bb)](https://cookpad.com/es/step/images/00cc86ac6bc454bb)

1. Añadimos el agua hasta cubrir las verduras, removemos y añadimos el calabacín y la coliflor hervida y dejamos sin tapar hasta que rompa a hervir

[[](https://cookpad.com/es/step/images/724be9bce0988577)](https://cookpad.com/es/step/images/724be9bce0988577)

[[](https://cookpad.com/es/step/images/25d56295743ed6d4)](https://cookpad.com/es/step/images/25d56295743ed6d4)

[[](https://cookpad.com/es/step/images/5fbb1ebccbfaa356)](https://cookpad.com/es/step/images/5fbb1ebccbfaa356)

1. Cuando lo haga tapamos y dejamos hasta que la verdura esté apenas tierna, apenas entra el cuchillo y añadimos el arroz y el agua fría necesaria para cubrir

[[](https://cookpad.com/es/step/images/362b25157c96d323)](https://cookpad.com/es/step/images/362b25157c96d323)

[[](https://cookpad.com/es/step/images/df7104d99335d3a3)](https://cookpad.com/es/step/images/df7104d99335d3a3)

[[](https://cookpad.com/es/step/images/672b8412b7dff6eb)](https://cookpad.com/es/step/images/672b8412b7dff6eb)

1. Tapamos y dejamos sobre fuego medio y vigilamos el punto de cocción del arroz y nos aseguramos que no hay caldo en el fondo (dejamos reposar 5 minutos) y servimos

[[](https://cookpad.com/es/step/images/71c348c95f620c18)](https://cookpad.com/es/step/images/71c348c95f620c18)