

# Arroz con Piña

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 5/10

Arroz con piña, pirinci ananas ve hindistan ceviziyle pişirerek meyvemsi, hafif tatlı ve parlak bir Küba pilavı yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Ananas
- 1 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 1 su bardağı Su
- 0.3 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Ananas malzemesini tavada 5-6 dakika kavurun.
2. Pirinç malzemesini yavaş tencereye ekleyin.
3. Pirinç üzerine su ilave edip karıştırmaya devam edin.
4. Pirinç yumuşayıncaya kadar 14-18 dakika pişirin.
5. Pirinç pişer pişmez sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ananas küçük doğramak pilavı dengeler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında zgar tavukla, üstüne taze kişniş serpererek sıcak servis edin.