



## Arroz de la India con Pescado y Huevo

### Ingredientes (para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana Vitamor
- 1 libra de pescado blanco
- 2 hojas de laurel
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla morada finamente picada
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 4 tazas de agua
- 1 cucharada de jengibre rallado
- 2 cucharadas de curry en polvo
- 4 huevos
- 2 cucharadas de cilantro finamente picado
- 2 tallos de cebolla larga (parte verde) picados
- Sal al gusto



### Preparación

1. Condimenta el pescado con sal al gusto y cocínalo en una olla a fuego medio con media taza de agua y la hoja de laurel.
2. Desmenúza el pescado en trozos pequeños y resérvalo.
3. Calienta el aceite en una olla a fuego medio. Agrega la cebolla, el ajo y sofríelos hasta que estén transparentes.
4. Añade el pescado y sofríe por 3 minutos más.
5. Incorpora el agua, la sal, el arroz Diana Vitamor, el jengibre y el curry en polvo.
6. Cocina a fuego medio hasta que el líquido comience a evaporarse y se formen agujeros en la superficie. Baja el fuego, tapa la olla y cocina por 20 minutos más.
7. Aparte cocina los huevos desde agua fría. Cuando comiencen a hervir cuenta 7 minutos y apaga el fuego. Pélalos y resérvalos.
8. Sirve el arroz con el huevo duro cortado en cuartos, el cilantro y la cebolla larga picada.

¡Buen Provecho!

**Inspírate todos los días.**  
Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.