

EL PLATO PRINCIPAL

Magluobe



El plato nacional palestino

El Maqlouba es uno de los platos árabes más populares y se realiza con arroz especiado palestino y jordano, mezclado con coliflor frita, berenjenas, papas y carne.

En árabe, Maqlube (*Makloubeh* o *Maqlooba*) significa "al revés", porque al terminar al cocción se le da la vuelta a la olla con el arroz directamente en el plato para servir para que el arroz quede compacto como un pastel.

El Maqlouba es el plato nacional palestino y se sirve en todas las grandes ocasiones en grandes bandejas. Es también símbolo de alegría y amistad.

¡Ésta es la receta!

Maqlouba



Difficile



2 h



6 persone

Ingredientes

- Un kilo de arroz
- Una coliflor
- 3 papas
- 2 berenjenas
- Una cebolla dorada
- 6 presas de pollo
- 2 cucharas de especias
- 2 cubos de caldo
- Aceite para freír
- Sal fina en lo necesario

Preparación

1. Empieza friendo el pollo con sal y pimienta, unas hojas de laurel y los trozos de cebolla. Cuando el pollo esté dorado cubre las presas de pollo con el agua y hazla hervir con los cubos para caldo. (GUARDA EL CALDO).
2. Mientras tanto, corta la coliflor, flor por flor y déjala en remojo en el agua para limpiarla.
3. Remoja también el arroz por 15 minutos, hasta que el agua sea blanca.
4. Durante la espera, empieza a cortar las papas y las berenjenas en rodajas. Al terminar, retoma la coliflor y cortala en pedacitos. Cuando toda verdura haya sido cortada, fríelas a su vez en el aceite.
5. Ahora escurre el arroz y agrega unas especias. Empieza a colocar el arroz de esta forma: se pone una primera capa de arroz, luego coloca el pollo cubierto por otra capa de arroz. A la segunda de arroz se le agregan las verduras y se cubre todo con el arroz sobrado. Entonces, cubre todas las capas con en caldo del pollo, hasta alcanzar dos centímetros sobre la última capa. Cocina todo a fuego lento por 20 minutos. Cuando el caldo se absorbió deja descansar el plato por 5 minutos para que el arroz se vuelva sólido.
6. Cubre la sartén con un plato muy amplio y dale la vuelta a la olla rápidamente para no romper el pastel.

