

**Creador:** Javier Alcalde



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Se puede usar cualquier tipo de carne. Los anacardos se pueden cambiar por avellanas, cacahuetes, nueces etc. Siempre y cuando sean sin sal

**Descripción:**

## Ingredientes para 8 personas :

- 3 tazas de Arroz vaporizado
- 200 grs de Bacón ahumado
- 200 grs de Carne picada mixta
- 150 grs de Anacardos
- 3 dientes de Ajo
- Tomillo
- Curry
- Perejil
- Canela
- Aceite
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Cocemos el arroz y reservamos.

### Paso 2

Doramos los ajos, una vez dorados echamos la carne picada sazonada, cuando tengamos la carne bien doradita añadimos el bacón, los anacardos, el tomillo, el perejil, la canela y pochar unos 2 minutos.

### Paso 3

Una vez pasado este tiempo se va añadiendo el arroz poco a poco, sin dejar de remover. Seguidamente echaremos el curry sin quitar del fuego y removeremos hasta que esté todo bien mezclado. Quitar del fuego y

**servir.**