

FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

Saffron Rice



Ingredients

- 1 Tablespoon coconut oil
- ½ large yellow onion, finely minced
- 10 saffron threads
- 1.5 cups rice
- 3 cups vegetable broth
- 1-inch knob of fresh ginger
- 12 fresh basil leaves, finely cut
- 1 lime, zested
- Salt

Serves 4

Instructions

Bloom saffron threads: finely grind the saffron threads into a powder. If time allows, add to a glass with 2 ice cubes. Let sit for 30 minutes or until the ice has melted. For a faster method, bring ¼ cup water to a boil. Remove from heat. Slowly pour over the saffron threads. Set water aside: you will use this for your rice.

In a 6-quart pot over medium-low heat, add coconut oil, ginger, and onions, tossing to incorporate and cooking until onions begin to turn golden. Add basmati rice, stirring to let it toast for 30 seconds. Add saffron water, stir to incorporate, then add vegetable broth. Raise heat to medium-high until the broth bubbles, then lower heat to let the rice simmer, covered, until soft and cooked (about 10–15 minutes—keep checking to see if it is soft and done). Remove from heat. Add lime zest and basil, and then cover and let sit until you're ready to serve.

DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

Arroz al azafrán



Ingredientes

1 cucharada de aceite de coco
½ cebolla amarilla grande picada finamente 10 hebras de azafrán
1.5 tazas de arroz
3 tazas de caldo de verduras
Un trocito de 1 pulgada de jengibre fresco
12 hojas de albahaca fresca, cortadas finamente 1 lima rallada

Sal Rinde 4 raciones

Instrucciones

Hilos de flor de azafrán: moler finamente los hilos de azafrán hasta convertirlos en polvo. Si el tiempo lo permite, añádalo a un vaso con 2 cubitos de hielo. Deje reposar durante 30 minutos o hasta que el hielo se haya derretido. Para un método más rápido, ponga ¼ de taza de agua a hervir. Retire del fuego. Vierta lentamente las hebras de azafrán. Reserve el agua: la utilizará para el arroz.

En una olla de 6 cuartos a fuego medio-bajo, añada el aceite de coco, el jengibre y las cebollas, remueva para incorporar y cocine hasta que las cebollas empiecen a dorarse. Añada el arroz basmati y remueva para que se tueste durante 30 segundos. Añada el agua de azafrán, remueva para incorporar y, a continuación, añada el caldo de verduras. Suba el fuego a medio-alto hasta que el caldo burbujee, luego baje el fuego para dejar que el arroz se cocine a fuego lento, tapado, hasta que esté blando y cocido (unos 10 a 15 minutos, no deje de comprobar si está blando y en su punto). Retire del fuego. Añada la ralladura de lima y la albahaca, tape y deje reposar hasta el momento de servir.