



## Ingredientes

Sorgo descascarillado	400 g	Aceite vegetal	50 g
Arroz, crudo	200 g	Espicias variadas	5 g
Garbanzos, remojados en agua	50 g	(mostaza, comino, asafétida y cúrcuma)	
Cacahuets, remojados en agua	75 g	Sal de mesa	5 g
Cebolla	140 g		
Ajo	20 g		

# Khichdi

India | Fácil | 30 min - 1 hora | 8 raciones | Plato principal

*Este plato se puede decorar con coco rallado y hojas de cilantro.*

## Herramientas y equipos

- ~ Olla o cazuela de acero inoxidable
- ~ Cuchara de madera u otra herramienta para agitar



## Pasos

- 1 Calentar aceite en una sartén hasta 120-140°C (no exceder los 180°C).
- 2 Añadir especias.
- 3 Dorar cebolla y ajo.
- 4 Añadir agua y hervir.
- 5 Añadir sorgo descascarillado o mijo, arroz, garbanzos, cacahuets y sal.
- 6 Cubrir y cocinar a fuego lento hasta que la textura sea blanda.
- 7 Servir caliente.