

## Almond Cranberry Rice Pilaf

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](https://slofoodbank.org/nutrition)

**Makes 6 Servings**    **Total Time:** 45 minutes

### **Ingredients:**

3 tablespoons unsalted butter  
1/4 cup sliced almonds with skins  
1/2 onion, finely chopped  
1 1/2 cups basmati rice/other long-grain white rice  
1/2 cup dried cranberries  
1 cup chicken broth  
Kosher salt and freshly ground black pepper  
2 tablespoons finely chopped fresh parsley



Melt 1 tablespoon of the butter in a medium saucepan over medium heat. Add the almonds and cook, stirring constantly, until golden and nutty smelling, about 3 minutes. Transfer to a small bowl and reserve.

Melt the remaining 2 tablespoons butter in the saucepan and add the onions. Cook, stirring occasionally, until softened, about 5 minutes. Add the rice and cranberries and cook, stirring, until well coated, about 1 minute. Add the chicken broth, 1 1/2 cups water, 1/2 teaspoon salt, and pepper to taste, and increase the heat to medium-high. Bring to a boil, then cover and reduce the heat to low. Cook until all the liquid has been absorbed, about 18 minutes. Take off the heat and let stand, covered, for 5 minutes. Stir in half of the reserved almonds and the parsley, and season with salt and pepper. Garnish with the remaining toasted almonds.



Adapted from: <https://www.foodnetwork.com>

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

## **Pilaf de arroz con almendras y arándanos**

Para obtener más ideas de recetas, visítenos en: [slofoodbank.org/nutrition](https://slofoodbank.org/nutrition)

**Rinde 6 porciones**    **Tiempo total:** 45 minutos

### **Ingredientes:**

- 3 cucharadas de mantequilla sin sal
- 1/4 taza de almendras en rodajas con piel
- 1/2 cebolla finamente picada
- 1 1/2 tazas de arroz basmati / otro arroz blanco de grano largo
- 1/2 taza de arándanos secos
- 1 taza de caldo de pollo
- Sal kosher y pimienta negra recién molida
- 2 cucharadas de perejil fresco finamente picado



1. Derrita 1 cucharada de mantequilla en una cacerola mediana a fuego medio. Agregue las Almendras cocine, revolviendo constantemente, hasta que estén doradas y con olor a nuez, aproximadamente 3 minutos. Transfiera a un tazón pequeño y reserve.
2. Derrita las 2 cucharadas de mantequilla restantes en la cacerola y agregue las cebollas. Cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que se ablanden, aproximadamente 5 minutos. Agregue el arroz y los arándanos y cocine, revolviendo, hasta que estén bien cubiertos, aproximadamente 1 minuto. Agregue el caldo de pollo, 1 1/2 tazas de agua, 1/2 cucharadita de sal y pimienta al gusto, y aumente el fuego a medio-alto. Llevar a ebullición, luego tapar y reducir el fuego a bajo. Cocine hasta que se haya absorbido todo el líquido, unos 18 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapado durante 5 minutos. Agregue la mitad de las almendras reservadas y el perejil, y sazone con sal y pimienta. Adorne con las almendras tostadas restantes.



*Adaptado de: <https://www.foodnetwork.com>*

*Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664.*