

DESTINO: **EMIRATOS ÁRABES UNIDOS**



## MARKBUS DAJAJ

Plato típico Emiratos Árabes Unidos

### Origen:

El Makbus es el plato que tradicionalmente se preparaba para agasajar a las visitas que llegaban a casa, como una forma de demostrarles que eran bienvenidos, La gastronomía de Kuwait está impregnada de aromas orientales, un plato a base de pollo, frutos secos y arroz.

### Ingredientes:

- \*Pollo
- \*Arroz basmati
- \*Cebolla
- \*Almendras
- \*Uvas pasas
- \*Curry
- \*Azafrán
- \*Clavos
- \*Pimienta negra en grano
- \*Canela en rama, aceite y sal.

**anato**  
Asociación Colombiana de Agencias de Viajes y Turismo

[www.ctmenlinea.com.co](http://www.ctmenlinea.com.co)



LÍNEAS DE ATENCIÓN:

(571) 602 9777 (57) 3138270049

[✉ jefe.operaciones@ctmenlinea.com.co](mailto:jefe.operaciones@ctmenlinea.com.co)

[✉ reservas2@ctmenlinea.com.co](mailto:reservas2@ctmenlinea.com.co)

[✉ gerentecomercial@ctmenlinea.com.co](mailto:gerentecomercial@ctmenlinea.com.co)



DESTINO: **EMIRATOS ÁRABES UNIDOS**



## MARKBUS DAJAJ

Plato típico Emiratos Árabes Unidos

### Preparación:

1. Se sofrié la cebolla en una olla mediana. Una vez pochada, se añade el pollo troceado. A continuación se echan la sal y todas las especias. Se deja hervir hasta que coja color y luego se rehoga con agua caliente hasta cubrirlo todo.
2. Es importante despumar el caldo. También haber dejado previamente en remojo durante 15 minutos las hebras de azafrán.
3. Para un pollo entero se necesitan tres tazas de arroz basmati, que se lavará hasta que el agua salga transparente
4. Una vez esté al punto, se retira el pollo y se cuela el caldo para que quede bien limpio. En la misma olla, ahora vacía, se hace una cama de arroz y se vuelve a introducir el pollo.
5. Finalmente, se cubre todo con el resto del arroz y el caldo y se deja cocer, a fuego vivo, durante unos 20 minutos.
6. Cuando arranca el hervor, se riega con el azafrán que le dará ese color tan característico de la cocina oriental. Como en la mayoría de platos árabes no pueden faltar los frutos secos. Las almendras se doran primero y luego un poco de cebolla con unas uvas pasas.

Agradecimientos A La Persona Que Sugiere El Plato:

**Sr. Helal**

**Anato**  
Asociación Colombiana de Agencias de Viajes y Turismo

[www.ctmenlinea.com.co](http://www.ctmenlinea.com.co)



LÍNEAS DE ATENCIÓN:

**(571) 602 9777 (57) 3138270049**

[jefe.operaciones@ctmenlinea.com.co](mailto:jefe.operaciones@ctmenlinea.com.co)

[reservas2@ctmenlinea.com.co](mailto:reservas2@ctmenlinea.com.co)

[gerentecomercial@ctmenlinea.com.co](mailto:gerentecomercial@ctmenlinea.com.co)

