Arroz basmati con pasas y nueces

Ingredientes:

1 vaso grande de arroz basmati
2 vasos y medio grandes de agua
2 cucharadas de aceite vegetal
1 cebolla mediana picada
1 palo de canela
2 clavos de olor
1 hoja de laurel
1/2 vaso de nueces cashew
1/2 vaso de uvas pasas sin pepitas
1 cucharadita de sal

Preparación:

Lavar el arroz basmatic con abundante agua fría hasta que el agua salga clara, escurrir el arroz en un colador y dejar reposar en el mismo durante 30 minutos.

Calentar el aceite en una cazuela y sofreir la cebolla a fuego medio-bajo hasta que se haya ablandado.

Añadir el arroz basmati escurrido, el palo de canela, los clavos, el laurel, las pasas y las nueces y rehogar todo junto a fuego medio durante 3 minutos removiendo constantemente.

Añadir el agua y la sal a la cazuela. Tapar, poner a fuego bajo y dejar que cueza el arroz basmati durante 20 minutos, añadiendo un poco más de agua si fuera necesario.