Alubias Indias (Rajma)

Ingredientes

Comino en polvo: 10 g
Alubia roja pinta: 150 g
Coriandro en polvo: 10 g
Pimentón rojo: 15 g
Pasta de ajo y jengibre: 15 g
Cebolla: 100 g
Aceite Vegetal: 1 Chorrito
Agua: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Cúrcuma: 10 g
Rajma masala: 5 g
Tomate: 200 g

Preparación de la Receta

- Colocar las alubias en un tazón con agua y dejar en remojo durante 12 horas.
- Trascurrido ese tiempo, cocinar las alubias rn una olla con agua de 25 a 35 minutos
- Mientras lavar el *tomate* y picar en trozos pequeños
- *Pelar* la *cebolla* y picar finamente
- Reservar.
- Cuando las alubias estén listas, escurrir y trasladar a un tazón
- Reservar el caldo en otro recipiente
- En una sartén con aceite vegetal, sofreír la pasta de *ajo* y *jengibre*, el rajma masala, la *cebolla*, el *tomate*, el *pimentón*, la *cúrcuma*, el *comino* y el coriandro en polvo, hasta que la *cebolla* tome el *color* de las *especias*.
- Luego incorporar las alubias y verter el caldo poco a poco
- Cocinar por 10 minutos a fuego medio
- Retirar y servir.

- Utiliza tomates en racimo, que resultan mucho más jugosos y sabrosos.
- Acompaña este platillo con pan indio llamado Roti.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de "Cocina India".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alubias-indias-rajma