

# 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.
  - Trascorrido ese tiempo, cocinar las alubias en 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 más

- Si 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>