Carne vacuna con arroz y vegetales al curry

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Bife de chorizo: 2 Unidades
Manteca: 1 cda.
Chauchas: 10 Unidades
Lemon grass: 2 Varas
Almendras: 1 cda.
Almidón de Maíz: 1 cda.
Curry: 1 cdita.
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Sake: 1/4 Taza
Zanahoria: 1 Unidad
Azucar: 1 cdita.
Leche de coco: 2 cdas.
Jengibre fresco: 6 Láminas

Arroz

Laurel: 5 Hojas
Anís estrellado: 5 Unidades
Arroz: 1 Taza
Canela: 1 Ramas

Preparación de la Receta

- Corte los bifes en cubitos y rocié con unas gotas de aceite.
- Pele la *cebolla* y pique.
- Lave las chauchas y corte en rodajas de 3 milímetros de espesor.
- Pele la *zanahoria* y pique en cubos pequeños.
- En una sartén caliente tueste el **curry** durante 1 minuto aproximadamente.
- Agregue la *manteca* y deje que se funda, incorpore el almidón de maíz, cocine por unos minutos y reserve.
- En una olla con abundante aceite caliente, fría las almendras durante 30 segundos.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Pele y corte el lemon gras, procese junto con el *jengibre*, el *ajo* y la leche de coco. Forme un granulado.

Arroz

- Cocine al vapor el **arroz**. Previamente condimente el agua de
- cocción con anís estrellado, canela y hojas de *laurel*.

Armado

- En un wok con aceite de oliva caliente, saltee la carne, agregue el granulado de *jengibre*. Cocine unos minutos.
- Agregue la *zanahoria* junto con las chauchas y cocine 2 minutos.
- Incorpore la *cebolla* y siga salteando.
- Agregue el *curry* y desglace con *sake*.
- Incorpore el *arroz*, junto con las almendras y condimente con azúcar, sal y pimienta.

Presentación

- Sirva en un plato, a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carne-vacuna-con-arroz-y-vegetales-al-curry