

Coles de Bruselas con tamarindo

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Coles de Bruselas: 800 gr

Pulpa de Tamarindo: 1 Taza

Chile de árbol: 3 Piezas

Cacahuates: 1/2 Taza

Cebolla: 1/4

Miel: 3 a 6 Cucharadas

Diente de ajo: 1

Agua: Cantidad necesaria

Salsa de Tamarindo:

Chile Guajillo (sin semillas ni tallos): 4 Piezas

Chicharrón picado: 1/2 Taza

Jengibre: 3 cm

Naranja: 1

Aceite: 3 Cucharadas

Sal: 1/2 Cucharadita

Preparación de la Receta

- Limpia las coles quitando las hojas feas y parte a la mitad, reservar.
- Para la salsa hidratar los chiles en agua muy caliente por 15 minutos
- Calentar el aceite en una *cacerola* y agregar el *ajo* aplastado, el *jengibre* en rodajas y la *cebolla* picada ; sofreír hasta que estén transparentes
- Agregar los chiles, la pulpa de tamarindo, la ralladura y el *jugo* de la *naranja*, cuando
- Rompa hervor, retira del fuego.
- Enfriar ligeramente y triturar todo en una licuadora potente
- Agregar 3 cucharadas de miel y sal
- Debe quedar un sabor agridulce.

Para terminar

- Calentar un sartén grande, preferentemente de hierro, agregar el aceite y las coles y cocinar hasta que estén doradas
- Incorporar la salsa de tamarindo e integrar
- Servir en un plato y espolvorear el *chicharrón* en polvo y los cacahuates triturados.