Crema de Espinacas con Paneer (Palak Paneer)



Ingredientes

Comino en polvo: 5 g
Cardamomo verde: cantidad necesaria
Cilantro en polvo: 5 g
Pimentón rojo: 10 g
Tomate: 200 grs.
Pasta de ajo y jengibre: 20 g
Tomate en trozos: cantidad necesaria
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Cardamomo negro: cantidad necesaria
Hoja de laurel: 1 Unidad
Cúrcuma: 10 g
Paneer o tofu: 100 g
Cebolla: 100 g
Espinacas: 50 g

Preparación de la Receta

- *Pelar* la *cebolla* y picar finamente
- Lavar el *tomate* y picar en pequeños trozos.
- En una sartén, colocar la *cebolla*, la pasta de *ajo* y *jengibre*
- Sofreír durante 5 minutos, hasta que la *cebolla* comience a ablandarse.
- Incorporar parte del *tomate* picado y cocinar por 5 minutos más.
- Luego, agregar el *pimentón*, la *cúrcuma*, el *comino* y el *cilantro* en polvo, la hoja de *laurel*, caldo de verdura, *cardamomo* negro y *cardamomo* verde.
- Cocinar a fuego lento
- Retirar y reservar.
- Preparar un tazón con agua muy fría o agua con hielo
- Reservar.
- En una olla con agua, colocar las espinacas
- Sumergir unos segundos cuando el agua alcance el hervor
- Retirar las espinacas y trasladar rápidamente al tazón con agua fría para que conserven su *color*.
- Luego colocar en la cuba de una batidora de inmersión
- Triturar hasta obtener una **crema** verde.
- En otra sartén, volcar el sofrito y la *crema* de espinacas
- Remover y añadir el paneer.

- Retirar, servir y disponer trozos de *tomate* por arriba a modo decorativo.

- Utiliza tomates en racimo, que resultan mucho más jugosos y sabrosos.
- Si no posees batidora de inmersión puedes utilizar una batidora americana.

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/crema-de-espinacas-con-paneer-palak-paneer