

Curry al estilo de Bombay

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche de coco: 1 1/2 Taza

Cebolla: 1 Unidad

Pure de tomate: 2 Taza

Guindilla en polvo: 1/2 cdita.

Cilantro: 1 cda.

Ajo picado: 1/2 Cantidad necesaria

Comino: 1 cdita.

Sal: A gusto

Manteca clarificada: 2 cdas. Carne de ternera: 400 g

Jengibre rallado: 1/2 cda.

Cúrcuma: 1/2 cda.

Guindillas verdes picadas: 1/2 cdita.

Hojas de cilantro: A gusto

Preparación de la Receta

Pele la cebolla y corte brunoise.

• Corte la carne en dados de 3 cm de lado aproximadamente.

Armado

- En una olla con manteca clarificada caliente, sude la cebolla con sal y agregue el ajo, la guindilla, el jengibre y la cúrcuma, el comino, la guindilla en polvo y el cilantro.
- Deje que concentre y pierda humedad.
- Agregue la carne y selle.
- Incorpore el tomate triturado, condimente con sal y cocine durante 1 hora hasta que la carne
- Agregue la leche de coco y cocine durante 5 minutos mas.

Presentación

• Sirva en un plato hondo y decore con las hojas de cilantro