

Curry Amarillo con Hongos Shitake

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Curry amarillo de hongos shitake

Agua: 3 Vasos

Azúcar mascabo: 2 cdas

Cebolla en pluma: 1 unidad

Cilantro: c/n

Pasta de curry amarillo: 50 Gramos

Leche de coco: 1 Lata

Arroz jazmín cocido: c/n

Batata pelada en cubos: 400 Gramos

Cebolla morada en pluma: 1/2 unidad

Hongos shitake secos hidratados: 50 Gramos

Salsa De Pescado: 1 cda

Pasta de curry amarillo

Chile: 5 Unidades

Cabezas de ajo: 2 Unidades

Coriandro molido: 1 cda

Jengibre: 50 Gramos

Sal: c/n

Cúrcuma: 1 y 1/2 cdas.

Cilantro: 1 Atado

Curry en polvo: 1 cda

Lemongras picado: 1 vara

Cebollas moradas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Pasta de curry amarillo

- Envolver en papel aluminio con un hilo de aceite de oliva *cebolla* morada en trozos, *jengibre* fileteado y cabezas de *ajo* (3 paquetes distintos).
- Asar en horno a 180° C por 1 hora.

- Procesar las verduras asadas (cebolla, jebgibre y el puré de ajos), chiles secos, *cúrcuma*, **curry**, coriandro, lemongrass y *cilantro*.
- Reservar.

Curry de hongos shitake

- *Saltear* en olla con aceite de oliva *cebolla* en pluma, sal y cuando comiencen a ablandar agregar la pasta de *curry* amarillo, un poco de aceite de oliva y calentar por 1 minuto.
- Añadir leche de coco y cuando comience a *hervir* añadir *batata* en cubos, **hongos** shitake hidratados en cuartos, agua, sal y azúcar mascabo.
- Cocinar a fuego medio 40 minutos.

Armado

- Servir en un bowl el *curry* con *cebolla* morada pluma hojas de *cilantro* y gajos de lima por encima.
- Acompañar con otro bowl de *arroz* jazmín

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/curry-amarillo-con-hongos-shitake>