

Curry de Abadejo

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Berenjena: 1 Unidad

Almejas: 500 Gramos

Espinaca en hojas: 100 Gramos

Garbanzos cocidos: 150 Gramos

Leche de coco: 500 cc

Sal: c/n

Tomates: 250 Gramos

Chile colorado: 1 Unidad

Abadejo: 300 Gramos

Curry: 1 cdita

Ajo: 3 Dientes

Jengibre: 2 cdas

Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Cebolla: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva, sellar los trozos de **abadejo** de un solo lado. Retirar y reservar.
- En la misma sartén, añadir más aceite de oliva, las cebollas picadas, los ajos picados, el *jengibre* rallado, las rodajas de *chile*, los tomates *concasse*, la berenjena sin piel en cubos y el *curry* en polvo. Mezclar bien.
- Incorporar a la cocción el *abadejo* sellado de un lado, las almejas y la leche de coco. Salpimentar.
- Continuar la cocción hasta que las almejas se abran en su totalidad y el *abadejo* esté en su punto.
- En ese momento, agregar los garbanzos y las hojas de *espinaca*. Mezclar bien, retirar el fuego y servir caliente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/curry-de-abadejo>