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