Curry de Brócoli



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Ají molido: 1 cdta
Caldo de verdura: 1 Taza
Curry: 1 cda
Zuchini: 2 Unidades
Hojas de Perejil: 1 cda
Leche de coco: 200 c.c.
Morrón Verde: 1 unidad
Sal gruesa: 1 cdta
Semillas De Anis: 1 cdta
Burrata: 1 unidad
Cebolla: 1 unidad
Dientes de ajo: 2 Unidades
Hojas de espinaca: 1/2 Atado
Hojas de menta: 1 cda
Lima para su ralladura: 1 unidad
Perejil seco: 1 cda
Semillas de comino: 1 cdta
Brócoli: 20 Unidades

Preparación de la Receta

- Limpiar **brócoli** y reservar todas las flores cortadas pequeñas
- En mortero machacar dientes de *ajo* y sal gruesa hasta formar una pasta.
- Agregar hojas de *perejil*, *menta* y continuar trabajando.
- Añadir **curry**, semillas de *comino*, de anís, *perejil* seco, *ají* molido y seguir machacando.
- Terminar con ralladura de lima
- Procesar hojas de *espinaca* con caldo de verduras y reservar.
- En sartén con aceite de oliva rehogar *cebolla* en pluma con un poco de sal hasta ablandar.
- Agregar *morrón* picado y cocinar 2 minutos.
- Añadir zuchini en cubos y luego de 2 minutos incorporar el *brócoli* blanqueado con el caldo.
- Servir y terminar con una *burrata* en el centro del plato

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/curry-de-brocoli