

# Curry de carne amarillo con arroz de jazmín

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Bife de chorizo:** 250 grs.

**Aceite De Oliva:** 6 cdas.

## Curry

**Leche de coco:** 1 1/4 Taza

**Laurel:** 3 Hojas

**Jengibre:** 1/2 Unidad

**Ajo:** 1 Diente

**Cáscara de Lima:**

**Chile jalapeño:** 1 Unidad

**Salsa De Pescado:** 1 cdita.

**Papa:** 1 Unidad

**Cúrcuma:** 1 cdita.

**Echalotte:** 1 Unidad

**Azucar morena:** 1 cda.

**Zanahoria:** 1 Unidad

## Guarnición

**Repollo blanco:** 5 Hojas

**Sal:** A gusto

**Vino de arroz:** 1 cda.

**Azucar:** 4 cdas.

**Arroz jazmín cocido:** 1 Taza

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Vinagre de Arroz:** 4 cdas.

**Sal:** 1 cdas.

**Cebolla de verdeo:** 6 Tallos

## Preparación de la Receta

- Corte la carne en dados pequeños
- Coloque en un bowl y agregue 3 cucharadas de aceite
- Mezcle.
- Pele y pique la *cebolla* en dados.

## Curry

- Pele el *ajo*, el *echalotte* y el *jengibre*
- Pique groseramente junto con el *chile* (retire las pepitas).
- Corte solo un trozo de la cáscara de lima retirando la parte blanca.
- Coloque en una procesadora los ingredientes ya pelados y picados junto con la *cúrcuma* y  $\frac{1}{4}$  taza de leche de coco
- Procese.
- Pele la *papa* y la *zanahoria* y corte en cubitos.

## Guarnición

- Coloque las hojas de *repollo* en un bowl y deshidrate con una cucharada de sal durante 30 minutos
- Retire y lave bien
- Luego pique en juliana.
- Corte la *cebolla* de verdeo en juliana.
- Caliente un wok con aceite de oliva y fría la *cebolla* de verdeo durante unos segundos
- Retire y escurra en papel absorbente
- Coloque en un bowl el *vinagre* de **arroz**, el azúcar, la sal y el vino de **arroz**
- Mezcle y coloque el *repollo*
- Deje macerar durante 4 horas.

## Armado

- Coloque en un wok las 3 cucharadas de aceite restante y lleve a fuego medio
- Una vez caliente saltee los dados de carne, añada la *cebolla* y deje cocinar unos segundos.
- Agregue luego el **curry**, cocine unos minutos y vierta la taza restante de leche de coco
- Deje reducir a fuego medio
- Una vez que rompa el hervor agregue la *zanahoria*, el azúcar moreno, el *laurel* y la salsa de pescado
- Mezcle y deje cocinar durante 10 minutos, luego añada la *papa*
- Una vez *cocido* retire las hojas de *laurel* y condimente con pimienta.

## Presentación

- Sirva el *arroz* en un recipiente junto con el *curry*.
- Acompañe con el *repollo* y decore con la *cebolla* de verdeo frita.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/curry-de-carne-amarillo-con-arroz-de-jazmin>