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 un una procesadora los ingredientes ya pelados y picados junto con la *cúrcuma* y ¼ 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