Curry de Nabo

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Leche de coco: 1 Taza
Nabos: 6 Unidades
Comino: 1/2 cdta
Pimienta blanca: 1/2 cdta
Sal de mar: c/n
Zanahorias baby: 10 Unidades
Aceite De Oliva: c/n
Cebolla picada: 1 unidad
Curry en polvo: 1 cdta
Sal: c/n
Semillas De Mostaza: 1 cdta

Arroz

Arroz blanco cocido: 500 Gramos
Cebolla picada: 1 unidad
Perejil picado: c/n
Hojas de nabo: 300 Gramos
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Curry

- En mortero machacar **curry**, semillas de *mostaza*, *comino*, pimienta blanca y sal de mar.
- En sartén con aceite de oliva rehogar por 1 minuto las mezcla de *especias* machacadas.
- Agregar cebollas picadas y cocinar hasta transparentar.
- Añadir los nabos en bastones y las zanahorias enteras o en mitades y cocinar mezclando por 3 minutos.
- Incorporar leche de coco hasta cubrir, *condimentar* con sal y cocinar a fuego bajo con tapa por 10 minutos o hasta tiernizar los vegetales y reducir la salsa.

Arroz

- En sartén con aceite de oliva rehogar *cebolla* picada hasta transparentar.
- Agregar las hojas de **nabo** picadas y cocinar por 3 minutos.
- Incorporar el *arroz* blanco, *condimentar* con sal, mezclar y *saltear* hasta calentar por 5 minutos.

Armado

- Servir en un bowl una base de *arroz* salteado y agregar por encima el *curry* de *nabo* con su salsa.
- Terminar con *perejil* picado.

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