

Curry dulce de verduras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almendras molidas: 30 grs.

Cardamomo molido: A gusto

Jengibre rallado: 1/2 cdita.

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Guindilla en polvo: 1/2 cdita.

Clavo De Olor: 2 Unidades

Zucchini: 1 Unidad

Cúrcuma en polvo: 1 cdita.

Semillas de comino: A gusto

Almibar: 1 Taza

Cilantro Picado: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Semillas De Mostaza: 1 cda.

Papa: 1 Unidad

Morrón Verde: 1 Unidad

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Zanahoria: 1 Unidad

Coliflor: 1 Unidad

Chutney

Azucar rubia: 1 Taza

Vinagre de Alcohol: 100 cc

Curry: 1 cdita.

Dátiles secos: 200 g

Guindilla roja picada: 1/4 cda.

Agua: 150 cc

Peras: 2 Unidades

Jengibre en polvo: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele la *papa* y la *zanahoria* y corte en cubos de 3 cm aproximadamente.
- Corte el *morrón* en cuadrados.
- Pele la *cebolla* y corte *brunoise*.
- Corte el *zucchini* en cubos.
- Separe la *coliflor* en flores.

Chutney

- Pele la pera y corte en cubos.
- Pique los dátiles.
- Coloque en una olla el *vinagre* de alcohol junto con el agua, el azúcar rubia, el **curry** y el *jengibre*.
- Una vez llegue a punto hervor agregue la pera, los dátiles y la *guindilla*.
- Mezcle y cocine durante 25 minutos aproximadamente.

Armado

- En una sartén con aceite caliente, transparente la *cebolla* y agregue la *mostaza*, la *cúrcuma*, el *comino*, el *cilantro*, el *cardamomo*, el clavo de olor, la *guindilla* en polvo y el *jengibre*.
- Mezcle, deje que evapore parte de los líquidos y concentre
- Incorpore las papas, la *zanahoria* y cubra con el caldo y el *almíbar*, añada el *chutney*, tape y cocine durante 8 minutos.
- Agregue el *zucchini*, el *morrón* y las flores de *coliflor*.
- Sobre el final de la cocción agregue las almendras en polvo.

Presentación

- Sirva en un plato.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/curry-dulce-de-verduras>