

# 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.

Aqua: 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