Curry verde de carne con arroz asiático



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ralladura de limón: 10 g
Ajo picado: 3 Dientes
Agua: 100 cc
Comino: 5 g
Galanga: 5 g
Salsa De Pescado: 20 cc
Hoja de lima kaffir seca: 2 Unidades
Lemon grass: 10 g
Aceite de girasol: 10 cc
Leche de coco: 1 L
Cilantro: 80 Cantidad necesaria
Camarones secos: 10 g
Agua: 450 cc
Lomo: 1 k
Cúrcuma: 5 g
Pimienta Negra: 5 g
Cebolla: 100 g
Chiles secos: 20 g
Sal fina: 10 grs.
Arroz Doble Carolina: 300 g

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* en cubos regulares de 2cm de lado.
- Coloque en un recipiente las hojas de *cilantro* junto con los *camarones* secos, *comino*, *cúrcuma*, *ajo* picado, sal, pimienta negra, galanga, lemon grass picado, *cebolla* en *brunoise*, ralladura de *limón*, aceite de maíz y 100cc de agua, luego procese con un mixer hasta obtener una pasta verde totalmente pareja.

Armado

- Coloque en un wok la pasta verde anteriormente realizada y lleve al fuego, incorpore la leche de coco y deje reducir a fuego medio hasta que comience a espesar, luego incorpore el *lomo* y mezcle, deje cocinar durante 20 minutos aproximadamente, agregue las hojas de lima kaffir, salsa de pescado, sal, y *chile* seco picado en *brunoise*, mezcle y una vez espesa retire del fuego.
- Espolvoree con *cilantro* picado y mezcle.

- Coloque en un bowl el **arroz** y cúbralo con agua, mueva suavemente para que pierda parte de su almidón, luego cuele y repita el procedimiento hasta que el agua salga completamente transparente, cuele durante 10 minutos para que el **arroz** se seque.
- Una vez limpio el *arroz* colóquelo en una *cacerola* junto con el agua y cocine a fuego máximo, una vez que rompa hervor cocine durante 2 minutos mas, luego cubra con papel *manteca* en contacto y termine la cocción durante 10 minutos mas a fuego mínimo
- Retire y deje reposar durante 15 minutos antes de servir.

Presentación

- Sirva una porción de *arroz* en una cazuela y espolvoree con *cilantro* picado y presente el **curry** verde de *lomo* en cazuelas individuales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/curry-verde-de-carne-con-arroz-asiatico