

Curry Verde de Ternera



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 3 Unidades

Arroz blanco cocido: 200 grs

Canela: 1 Pizca

Cilantro: 1 Manojó

Hinojo: 1 unidad

Ajo: 1 Diente

Puerro: 1 unidad

Sal y Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Albahaca: 1 Manojó

Caldo De Pollo: 300 mililitros

Chile jalapeño: 1 unidad

Espinaca: 1/2 Paquete

Jengibre fresco: 40 grs

Leche de coco: 300 cc

Redondo de ternera: 1 y 1/2 Kilo

Apio: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Sellar la carne salpimentada, por todos sus lados.
- Reservar.
- En la misma olla *saltear* la parte blanca de la cebolleta, el *puerro*, el *apio* y el *hinojo*.
- Añadir la canela, el caldo y la leche de coco.
- Triturar y agregar la carne y cocinar durante cuarenta minutos.
- Hacer una pasta con la *espinaca*, unas hojas de *cilantro*, el jalapeño, el *jengibre* y la *albahaca*.
- Si es necesario agregar agua para poder tritarlo bien.
- Añadir a la olla y cocinar dos minutos.
- Servir con *arroz* blanco.

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