Guiso de Papa y Comino (Jeera Aloo)



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cilantro fresco: 20 g
Coriandro en polvo: 10 g
Jugo De Lima: 2 Unidades
Cúrcuma: 5 g
Pimentón rojo picante: 10 g
Comino entero: 35 g
Aceite De Oliva: 1 chorro
Sal: Cantidad necesaria
Patatas: 150 g

Preparación de la Receta

- *Pelar* las patatas, lavar y cortar en trozos medianos.
- En una olla con agua fría, colocar las patatas y *hervir* a fuego medio con la tapa puesta, de 10 a 15 minutos.
- En una sartén, añadir los granos de **comino** y tostar con el fuego en mínimo, durante 2 minutos
- Incorporar el aceite, el *pimentón*, la *cúrcuma*, el coriandro y sal
- Rehogar las *especias* otros 2 minutos, removiendo con una cuchara de madera.
- Verter el *jugo* de lima y dejar reducir
- Retirar las patatas de la olla, escurrir y trasladar a la sartén, hasta que tomen el *color* de las *especias*.
- Servir y espolvorear con *cilantro* picado.

- Puedes reemplazar el *jugo* de lima por *jugo* de *limón*.

Para eliminar el exceso de almid&oacute

- N de las patatas -que hace que se ablanden cuando se fríen-, debes sumergirlas antes en agua bien fría y secarlas muy bien con papel absorbente
- De esta manera, las puedes echar en la sartén sin que salpiquen en el aceite.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de "Cocina India".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-patata-y-comino-jeera-aloo