

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 almidón 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 más 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>