

# Kare rice (Arroz con curry)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Curry

**Manteca:** 30 g  
**Hondashi (Caldo de bonito en polvo):** Una pizca  
**Carne de cerdo:** 400 g  
**Ajo:** 1 Diente  
**Chile rojo:** 1/2 Unidad  
**Curry en polvo:** 1 cda.  
**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad  
**Jengibre:** 5 g

### Encurtidos

**Salsa de soja:** 200 cc  
**Pepino:** 1 Unidad  
**Berenjena Japonesa:** 1/2 Unidad  
**Zanahoria:** 1 Unidad  
**Aceite de Sésamo:** 5 Gotas

### Varios

**Semillas de sésamo:** Cantidad necesaria  
**Arvejas cocidas:** 200 g

## Preparación de la Receta

**Sal:** A gusto  
**Cebolla:** 1 Unidad  
**Harina:** 30 grs.  
**Aceite Vegetal:** 30 cc  
**Zanahorias:** 2 Unidades  
**Papa grande:** 1 Unidad  
**Caldo de carne:** 500 cc  
**Echalotes:** 2 Unidades

**Sal fina:** Cantidad necesaria  
**Azucar:** 2 cdas.  
**Mirin:** 50 cc  
**Vinagre de Arroz:** 50 cc

**Arroz blanco cocido:** 2 Tazas

## Curry

- Corte la carne en dados de 1, 5 cm de lado.
- Corte las *cebolla* en cubos de 1 cm de lado.
- Corte la *cebolla* de verdeo en rodajas finas al bies.
- Corte las *échalotes* en plumas.
- Pele el *jengibre* y pique finamente.
- Pique el *chile*.
- Pele la *papa* y corte en cubos de 1. 5 cm de lado.
- Pele las zanahorias, corte al medio, a lo largo, y luego corte en rodajas finas.
- En una *cacerola* coloque la *manteca*, el *harina* y el **curry**.
- Lleve al fuego y revuelva hasta formar una pasta homogénea y reserve.
- En el wok caliente con aceite dore el *ajo* el *échalote*, el *chile* y el *jengibre*.
- Incorpore la carne de *cerdo* y saltee unos minutos.
- Añada la *cebolla*, la *cebolla* de verdeo y continúe la cocción desarmando la *cebolla* con una cuchara de madera.
- Cubra con el caldo caliente y deje cocinar durante 5 minutos a partir del hervor.
- Incorpore la *zanahoria* y cocine durante 1 minuto.
- Integre las papas y termine la cocción.
- Condimente con el hondashi, sal, la mezcla de *curry*, mezcle y deje reducir unos minutos más.

## Encurtidos

- Corte la *berenjena*, la *zanahoria* y el pepino al medio, corte en rodajas finas al bies y espolvoree con sal fina.
- Deje reposar unos minutos y luego enjuague bien.
- En un bowl combine la salsa de soja, el *vinagre*, el *mirín*, el aceite y el azúcar.
- Incorpore las verduras y deje reposar durante 3 días.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva **arroz** blanco con la ayuda de un aro, espolvoree con semillas de *sésamo* y alrededor sirva el *curry* y las arvejas.
- Acompañe con los encurtidos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/kare-rice-arroz-con-curry>