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
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

Encurtidos

Salsa de soja: 200 cc
Pepino: 1 Unidad
Berenjena Japonesa: 1/2 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Aceite de Sésamo: 5 Gotas
Sal fina: Cantidad necesaria
Azucar: 2 cdas.
Mirin: 50 cc
Vinagre de Arroz: 50 cc

Varios

Semillas de sésamo: Cantidad necesaria
Arvejas cocidas: 200 g
Arroz blanco cocido: 2 Tazas

Preparación de la Receta

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