Arroz Kare



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Carre de cerdo: 500 g
Chile de árbol seco: 1 Unidad
Ajo: 1 Unidad
Zanahorias: 1 Unidad
Manzana: 2 Unidades
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Cebolla: 2 Unidades
Jengibre: 10 g
Caldo: Cantidad necesaria
Papa: 2 Unidades
Hondashi: 1 Cucharada

Para el roux

Manteca: 100 g
Curry japonés: 1 Cucharadita
Fecula De Maiz: 4 cucharaditas

Preparación de la Receta

- Cortar el carré de *cerdo* en tiras de 1x1x 4 cm de largo y reservar.
- Picar el *chile* de árbol seco, *jengibre*, *ajo* y mezclar con aceite en un pequeño bowl.
- En un wok con aceite caliente rehogar a fuego fuerte *cebolla* en cubos de 1 x 1 por 3 minutos.
- Agregar el carré de *cerdo* y *saltear* 1 minuto.
- Añadir el *ajo*, *jengibre* y *chile* picado, mezclar y continuar salteando 1 minuto.
- Cubrir con caldo y agregar zanahorias y papas en cubos.
- Añadir a los 5 minutos manzanas peladas en cubos y dejar cocinar por 15 minutos.
- Fundir en una olla pequeña la *manteca*, agregar el *curry*, mezclar bien y dejar cocinar por 2 minutos sin que se queme.
- Añadir la fécula, integrar y cocinar 2 minutos
- Reservar
- Agregar al wok hondashi, el *curry*, mezclar bien y dejar *hervir* unos minutos hasta que se ligue.
- Incorporar *cebolla* de verdeo al bies, mezclar y servir en plato hondo con **arroz** blanco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/kare-rice