

# Queso Fresco Con Guisantes (Mutter Paneer)



## Ingredientes

**Comino en grano:** 5 g

**Cilantro en polvo:** 5 g

**Guisantes:** 50 g

**Cúrcuma:** 10 g

**Pasta de ajo y jengibre:** 20 g

**Tomate:** 200 g

**Caldo de verduras:** Cantidad necesaria

**Clavo De Olor:** Cantidad necesaria

**Pimentón rojo:** 10 g

**Paneer:** 100 g

**Cebolla:** 100 g

**Aceite:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- *Pelar* la *cebolla* y picar finamente
  - Lavar el *tomate* y cortar en trozos pequeños.
  - En una sartén con aceite, sofreír la *cebolla* junto con la pasta de *ajo y jengibre* durante 5 minutos
  - Añadir el *tomate* y cocinar otros 5 minutos más.
  - Luego agregar el *pimentón rojo*, la *cúrcuma*, el *comino*, el *cilantro*, el *paneer*, *clavo* y el *caldo*
  - Una vez que haya reducido, incorporar los *guisantes*.
  - Retirar y servir.
- 
- Puedes reemplazar el *paneer* por *tofu*.
  - Utiliza *tomates* en racimo, que resultan mucho más jugosos y sabrosos.
  - Antes de servir, le puedes echar *cebollino*, *cilantro* y *sésamo* por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/queso-fresco-con-guisantes-mutter-paneer>