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