

Ternera y risotto al curry

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Arroz arboreo: 350 g

Fondo de Pollo: 1/2 L

Pimienta: A gusto

Vaina de vainilla: 1/2 Unidad

Pulpa de mango: 1/2 Taza

Crema de leche: 1 Taza

Cebolla morada picada: 1 Unidad

Pimienta de Cayena: Una pizca

Curry amarillo en polvo: 2 c dita.

Leche de coco: 1/4 Taza

Leche: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Vino Blanco: 1 1/2 Taza

Aceite de Nuez: 1 cda.

Costillar de ternera: 2 Unidad

Cebolla picada: 1 Unidad

Mango caramelizado

Mango: 1 Unidad

Manteca: 1 cda.

Azucar: 3 cdas.

Trago

Vodka: 2 cdas.

Leche: 2 Tazas

Vino Tinto: 2 cda.

Leche de coco: 3 cdas.

Vaina de vainilla: 1/2 Unidad

Pimienta de Cayena: Una pizca

Curry: Una pizca

Preparación de la Receta

- En un recipiente coloque las costillas de **ternera** junto con la leche, cubra con papel film y reserve en la heladera durante 30 minutos
- Luego retire y escurra sobre papel absorbente
- Sazone solo de un lado de las costillas con pimienta, pimienta de *cayena* y **curry**.

- En una sartén caliente con aceite de nuez y de oliva saltee ambas cebollas, una vez transparentes agregue el *arroz*, mezcle con una cuchara de madera y cocine a fuego medio, cuando este translucido incorpore el vino blanco restante, mezcle nuevamente, y una vez evaporado el alcohol añada el fondo de *pollo*, (incorpore fondo de *pollo* a medida que el *arroz* necesite) mezclando continuamente
- Sazone con pimienta, *curry* y $\frac{1}{2}$ vaina de vainilla.
- Luego incorpore la leche de coco y la pulpa de mango, mezcle y añada la *crema* de leche
- Una vez que el *arroz* comience a espesar retire del fuego.

Mango caramelizado

- En una sartén caliente con *manteca* caramelice el mango previamente pelado y cortado en gajos
- Una vez que comience a dorarse espolvoree con azúcar y termine la cocción hasta *dorar* todos sus lados, luego retire y escurra sobre papel absorbente.

Trago

- Coloque en una olla la leche junto con la vaina de vainilla y lleve a fuego mínimo
- Sazone con una pizca de *curry* y pimienta de *cayena*, una vez que rompa el hervor retire.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva cocine las costillas colocando la parte sazonada hacia abajo, una vez dorada de vuelta y fuera del fuego bañe con una taza de vino blanco, luego lleve unos segundos a fuego máximo, tape la sartén y termine la cocción a fuego mínimo
- Retire y deje reposar durante 10 minutos.
- En una martinera con hielo coloque una parte de la leche con vainilla caliente, la leche de coco, vino tinto y vodka, tape y bata.

Presentación

- En un plato sirva un colchón de risotto y encima acomode una *costilla* de *ternera* junto con los jugos de la cocción.
- Decore con los gajos de mango caramelizados y acompañe con el trago.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ternera-y-risotto-al-curry>