Curry de berenjena y coco by Jamie Oliver

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Cosmin Iulian C

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Receta traducida de Jamie Oliver.

Ingredientes para 4 personas :

- 3 cucharadas de Aceite de cacahuete
- 6 Berenejenas pequeñas
- 1 trozo de unos 3cm de Jengibre fresco
- 3 dientes de Ajo
- 1 Cebolla
- 2 cucharaditas de Semillas de comino
- 1 cucharada de Semillas de mostaza negra
- 12 Hojas de curry frescas
- 2 Chiles rojos secos
- 1 cucharada de Puré de tomate
- 2 cucharaditas de Garam Masala
- 400 g de Leche de coco
- 1 Cebolla roja
- 1 manojo de Cilantro fresco

Preparación:

Paso 1

Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén a fuego medio-alto. Trocear y añadir las berenjenas. Freír durante 6 - 8 minutos o hasta que estén tiernas removiendo para que se doren por todas partes. Reservar. Pelar y rallar finamente el jengibre y el ajo. Picar finamente la cebolla blanca. Añadir el resto del aceite a la sartén, las semillas de comino y mostaza y freír. Bajar el fuego, añadir las hojas de curry y los chiles secos y continuar la cocción hasta que las hojas se cocinen. Añadir el jengibre y el ajo y freír durante 1 minuto. Añadir la cebolla picada junto con ½ cucharadita de sal marina, bajar el fuego y cocer durante 5 - 7 minutos o hasta que la cebolla esté suave. Agregar el puré de tomate, el garam masala y la leche de coco. Llevar a fuego lento, añadir la berenjena y cocinar 10 minutos más. Picar la cebolla roja y las hojas de cilantro. Mezclarlas y disponer en un cuenco. Servir el curry con la ensalada de cebolla roja.