Ternera al Curry

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

Creador: SrFeo **Recetizador:** patritu

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio
El truco de esta receta:
Servirlo acompañado de arroz basmati.

Descripción:

El curry es una mezcla de multiples hierbas y especias muy utilizado en la cocina hindú.

Ingredientes para 4 personas :

- 750 gr de Carne de Ternera en dados
- 200 gr de Cebolla picada
- 1 diente de Ajo
- 1 cucharadita de Jengibre molido
- 1 cucharadita de Comino molido
- 1 cucharadita de Cilantro
- 1 cucharadita de Cúrcuma molida
- 250 ml de Agua

Preparación:

Paso 1

En una sartén con aceite pochamos la cebolla a fuego muy lento. Cuando esté transparente añadimos la ternera y cocinamos hasta que se dore.

Paso 2

Incorporamos el comino, el cilantro y la cúrcuma y removemos bien durante un minuto a fuego medio, hasta que esté todo bien mezclado.

Paso 3

Picamos el ajo muy menudo, lo mezclamos con el jengibre y lo añadimos a la carne junto con el agua. Dejamos que hierva y cuando alcance el punto de ebullición, tapamos y dejamos cocer a fuego lento durante 30 minutos.