

**Creador:** SrFeo **Recetizador:** Daniel Olmedo M



**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 múltiples 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.*