

## Curry de berenjena y coco by Jamie Oliver



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú



**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 Berenjenas 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.