



Curry de cerdo con champiñones acompañado de arroz basmati

Cocinando: 20 min • Listo en: 30 min

2



Carne de cerdo picada



Arroz basmati



Champiñones



Cilantro en polvo



Chalota



Mix de especias del Norte de India



Caldo de pollo



Tomate triturado

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, agua.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Colador, cazo con tapa, jarra medidora, sartén mediana.

Ingredientes

| | 2P | 4P |
|------------------------------------|------------|------------|
| Carne de cerdo picada* 14) | 250 gramos | 500 gramos |
| Arroz basmati | 150 gramos | 300 gramos |
| Champiñones* | 250 gramos | 500 gramos |
| Cilantro en polvo | 1 sobre | 2 sobres |
| Chalota | 1 unidad | 2 unidades |
| Mix de especias del Norte de India | 1 sobre | 2 sobres |
| Caldo de pollo | 1 sobre | 2 sobres |
| Tomate triturado | 400 gramos | 800 gramos |
| Ajo | 1 unidad | 2 unidades |
| Agua para el arroz | 320 ml | 640 ml |
| Agua para la salsa | 50 ml | 100 ml |

*Conservar en la nevera

Información nutricional

| | Por ración | Por 100 g |
|--|--------------|-------------|
| en base a los ingredientes sin cocinar | 557 g | 100 g |
| Valor energético (kJ/kcal) | 3051/ 729 | 548/ 131 |
| Grasas (g) | 30,7 | 5,5 |
| de las cuales saturadas (g) | 9,7 | 1,7 |
| Carbohidratos (g) | 78,4 | 14,1 |
| de los cuales azúcares (g) | 13,4 | 2,4 |
| Proteínas (g) | 33,6 | 6,0 |
| Sal (g) | 1,9 | 0,3 |

Alérgenos

14) Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

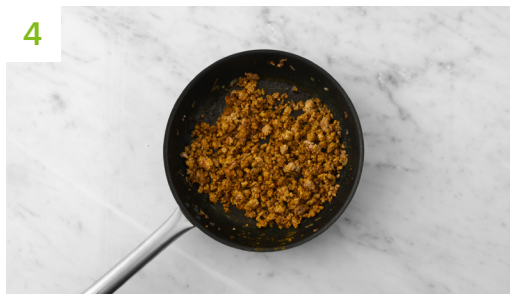
¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.



1 Hierve el arroz

Llena un cazo con el **agua para el arroz** (ver cantidad en ingredientes) y añade el **arroz** y **sal** al gusto. Cuando hierva, baja a fuego medio-bajo y tapa el cazo. Deja cocinar 11-13 min y remueve de vez en cuando. Una vez cocinado, remueve el **arroz** con la ayuda de un tenedor para separar los granos y resérvalo en el cazo tapado.

CONSEJO: Antes de cocinar el arroz, lávalo para retirar el exceso de almidón y que los granos queden sueltos.



4 Agrega la carne

En la misma sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo** y la **chalota**. Calienta a fuego medio y cocina 3-4 min o hasta que se doren. Luego, agrega la **carne de cerdo** y cocina 4-5 min, removiendo para desmenuzar bien la **carne**, hasta que se dore. Añade las **especias del Norte de India** y cocina 1-2 min más. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



2 Prepara los vegetales

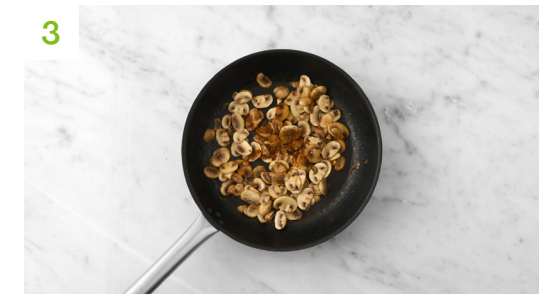
Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Pela la **chalota** y córtala por la mitad, luego, corta en rodajas finas. Limpia los **champiñones** con la ayuda de un paño húmedo. Retira y desecha el extremo del pie de los **champiñones**. Luego, córtalos por la mitad y haz láminas finas.

CONSEJO: Cuanto más fino sea el corte de la verdura, antes se cocinará.



5 Cocina el curry

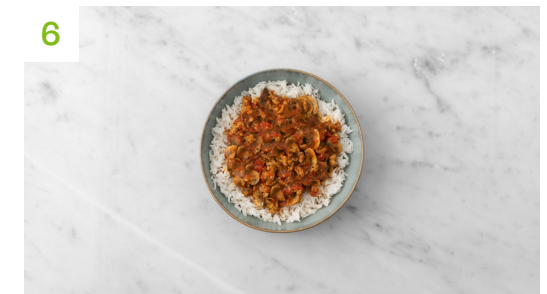
Añade a la sartén el **tomate triturado**, el **caldo de pollo** en polvo y el **agua para la salsa** (ver cantidad en ingredientes). Remueve para disolver el **caldo** y lleva a ebullición. Una vez hierva, baja el fuego y cocina 8-10 min, removiendo ocasionalmente, hasta que el **curry** espese.



3 Cocina los champiñones

Calienta un chorrito de **aceite** en una sartén a fuego medio-alto. Cuando esté bien caliente, agrega los **champiñones** y saltéalos durante 4-5 min, hasta que se doren. Luego, añade el **cilantro en polvo** y remueve. **Salpimenta** y reserva fuera de la sartén.

CONSEJO: Si la sartén está bien caliente, las setas soltarán menos agua al cocinarlas.



6 Emplata y disfruta

Agrega los **champiñones** al **curry** y remueve. Cocina 1-2 min, hasta que todos los ingredientes se integren y **salpimenta** al gusto. Sirve el **arroz basmati** en boles y cubre con el **curry de cerdo y champiñones**.

¡Que aproveche!