

BOLITAS DE CARNE AL CURRY

Ingredientes para las bolitas

1/2 kl de carne de res suave - 2 yemas
2 cucharaditas de jugo de limón
aceite para dorar
perejil picado
1 pizca de orégano en polvo
2 cucharadas de harina
sal y pimienta

Preparación

Se muele la carne muy fino, se echa el limón, orégano y perejil. Se agregan las yemas. Se revuelve y se hacen las bolitas que se envuelven en harina. Se calienta el aceite y se doran.

Salsa al Curry

Ingredientes

70 grs de mantequilla
3 cucharadas de cebolla finamente picada
1 cucharada de polvo de Curry
2 cucharadas de harina
1 taza de leche
1 cucharón de caldo
sal y pimienta
1 manzana cortada en rodajas finas

Preparación

Se calienta la mantequilla mezclándola con un poco de aceite y se dora la cebolla; se une el harina con el polvo de Curry y se echa a lo anterior, se revuelve y se agrega una taza de leche y otra de caldo y la manzana. Se continua cociendo a fuego lento revolviéndolo continuamente hasta que espese. Se condimenta con sal y pimienta.

Aparte se hace un arroz blanco sin ningún aderezo, el que se pone en un molde con cavidad en el centro. Se desmolda y se echa en la cavidad las bolas de carne y la crema.