

Setas de cardo al curry verde con chutney de mango

Tiempo total **45 Mins.** 17 Mins. Tiempo de preparación 28 Mins. Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para el chutney:

- 50 ml** de aceite vegetal, para freír
- 200 g** de cebolla blanca, cortada en dados pequeños
- 500 g** de mango, cortado en dados grandes, o mango congelado como alternativa
- 10 g** de semillas de mostaza
- 200 ml** Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar
- 10 g** de copos de chile

Para el curry:

- 100 g** de ghee
 - 1,2 kg** de setas de cardo, limpias y cortadas en trozos del tamaño de un bocado
 - 500 g** de cebolla roja, cortada en trozos grandes
 - 5** dientes de ajo, cortados en láminas finas
 - 1 l** de leche de coco
 - 200 g** de espinacas baby
 - 50 g** de hojas de cilantro
 - 100 ml** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
 - 1 cucharada** de semillas de comino
 - 10 g** de pasta de curry verde
- Para servir:**
- 1 kg** de arroz basmati cocido

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para el chutney de mango, caliente el aceite en un cazo y sofría la cebolla durante 2–3 minutos. Incorpore el mango y las semillas de mostaza, añada Kikkoman Mirin-Style Condimento de cocina dulce y cueza suavemente durante aproximadamente 20 minutos. Termine con los copos de chile y deje que se enfríe.

Pasos 2

Para el curry, caliente el ghee en una cazuela grande a fuego medio. Saltee las setas de cardo, la cebolla y el ajo durante 4–5 minutos, hasta que estén bien dorados.

Pasos 3

Mientras tanto, bata la leche de coco con las espinacas, las hojas de cilantro y Kikkoman salsa Ponzu limón en una licuadora hasta obtener una crema suave. Incorpore las semillas de comino y la pasta de curry a la cazuela y rehogue durante 1 minuto más. Añada la mezcla a las setas y deje brasear todo en el horno a 160°C con aire durante aproximadamente 30 minutos.

Pasos 4

Fría el pan naan en la mantequilla de ajo hasta que esté ligeramente dorado. Mezcle el arroz con las bayas de goji y caliéntelo de nuevo. Sirva acompañado del curry, el chutney, un poco de yogur y acedera roja.

1 kg	de pan naan
60 g	de mantequilla de ajo
100 g	de bayas de goji
100 g	de yogur entero
20 g	de acedera roja