



BERENJENA CON SALSA DE YOGUR PAKISTANÍ

INGREDIENTES

- Agua y 2 cucharadas de sal
- 500 g de berenjenas cortadas en rodajas de 5 mm
- 150 ml de aceite de girasol o de oliva
- 1 cebolla grande, cortada fina
- 2 dientes de ajo, molidos
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharadita de chile rojo en polvo
- 1 cucharadita de garam masala
- Sal al gusto
- 1/2 cucharadita de cúrcuma en polvo
- 1 cucharadita de cilantro en polvo
- 1 cucharadita de escamas de chile rojo
- 15 hojas de curry
- 5 chiles rojos piquines
- 1 cucharadita de semillas de comino
- 500 g de yogur espeso
- 120 ml de agua
- 1 manojo de cilantro fresco, cortado

PREPARACIÓN

1. Disuelve la sal en agua en el cuenco para mezclar de acero inoxidable iCook de 3 litros. Añade las rodajas de berenjena y déjalas en remojo en el agua salada durante 15 minutos. Sácalas y sécalas con papel de cocina.
2. Calienta 40 ml de aceite en la sartén senior iCook y fríe las rodajas de berenjena hasta que estén doradas.
3. Calienta 100 ml de aceite en el Wok de acero inoxidable de 7 capas o una sartén grande y fríe las cebollas hasta que estén doradas. Añade los dientes de ajo molidos, el comino en polvo, el chile rojo en polvo y las escamas de chile rojo, y mezcla durante 2 minutos.
4. Añade agua, remueve y llévalo a ebullición. Pon la tapa y cocina durante 2-3 minutos. Sube el fuego y sigue cocinando hasta que el aceite se separe.
5. Vierte el yogur en el cuenco para mezclar de 2 litros y mezcla bien.
6. Calienta el aceite restante en la sartén junior y añade las semillas de comino, los chiles rojos piquines y las hojas de curry y saltea durante 1-2 minutos.
7. Añade las especias fritas al yogur y mezcla suavemente.
8. Para servir, añade la salsa, las berenjenas y el yogur, en capas. Adorna con chile rojo picado y cilantro picado. Sirvelo con arroz al vapor.