



ANJALINA CHUGANI

CHEF  
BANGALORE

## RECETA

## CERDO “VINDALOO”

## INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS)

- 1 cucharada de café de semillas de comino
- 1 cucharada de café de semillas de cilantro
- 1 cucharada de café de pimienta negra, enteros
- 2 vainas de cardamomo verde, sólo semillas
- 2 clavos de olor
- 1/2 rama de canela
- 1 cucharada soperas de jengibre, pelado y picado
- 7 dientes de ajo, pelados enteros
- 3 chiles rojos frescos
- 3 cucharadas soperas de vinagre de vino blanco
- una pizca de sal
- 350g de paletilla de cerdo, la carne cortada en dados
- 100g de panceta de cerdo, cortada en dados
- 65ml de aceite girasol
- 1 cebolla pequeña, picada
- 1 cucharada de café de semillas de mostaza
- 2 cucharadas soperas anacardos

## PREPARACIÓN

- En un molinillo de especias, moler las semillas de comino, semillas de cilantro, granos de pimienta, semillas de cardamomo, clavo y canela.
- Triturar el jengibre, el ajo, los chiles y el vinagre de vino blanco hasta formar una pasta.
- Mezclar la mezcla de especias molidas con la pasta hasta que esté bien homogeneizada y sazonar. Marinar el cerdo con la mezcla anterior para 2 horas.
- Calentar cuatro cucharadas de aceite en una sartén antiadherente.
- Añadir la cebolla y freír durante 3-4 minutos, o hasta que esté dorada.
- Añadir la carne de cerdo marinado y dorar. Reducir el fuego, cubrir la sartén con una tapa y cocinar 35-40 minutos, removiendo de vez en cuando.
- Añadir pequeñas cantidades de agua caliente a la sartén cuando sea necesario.
- Calentar la cucharadita restante de aceite en una sartén, a fuego medio.
- Añadir las semillas de mostaza, tapar la sartén y esperar hasta que las semillas empiezan a saltar.
- Agregar los anacardos y tostar durante 2-3 minutos, removiendo ocasionalmente.

## Sugerencias

Servir con arroz basmati, o coger una tortilla de trigo, añadir hojas de lechuga, llenar con el cerdo y enrollar.

## Notas:

---

---

---

---

---