

Malai Kofta

El malai kofta es una receta india popular donde las albóndigas de patata y el paneer se sumergen en una salsa cremosa malai.



Prep.
30 min

Cocinar
40 min

Total
1 h 10 min

Plato: Plato principal Cocina: Indio, Vegetariano Raciones: 4 personas

Autor: Nicole Rossetti le Strange

Enregistrar

Ingredientes

Para el puré de tomate con cebolla

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 cebolla grande , finamente picada
- 3 tomates grandes pelados , sin semillas y cortados en cubitos
- 15 anacardos
- 3 vainas de cardamomo verde
- 1 rama de canela (opcional)
- 3 clavos (opcional)

Para la salsa de curry

- 2 cucharadas de mantequilla clarificada (ghee)
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 hoja de laurel indio (tej patta)
- 1 rama de canela (opcional)
- 2 vainas de cardamomo verde
- 1 cucharadita de pasta de ajo
- 1 cucharadita de pasta de jengibre
- 1 cucharadita de chile rojo en polvo
- 1 cucharadita de garam masala
- 1 cucharadita de semillas de cilantro molidas
- 1 cucharada de hojas secas de fenogreco (kasuri methi)
- 1 cucharadita de azúcar
- 150 ml de agua
- 4 cucharadas de crema espesa (malai)
- 1 cucharadita de sal

Para el kofta

- 150 g paneer , queso indio, desmenuzado
- 2 patatas hervidas
- 2½ cucharadas de almidón de maíz
- 1 cucharadita de pasta de jengibre
- 2 cucharadas de hojas de cilantro finamente picadas
- ¾ cucharadita de garam masala

- 1 cucharada de anacardos picados (opcional)
- 1 cucharada de pasas (opcional)
- Sal
- 4 cucharadas de aceite vegetal (para freír)

Para servir

- Algunas hojas de cilantro
- 4 cucharadas de crema espesa (malai)

Utensilios

- Colador de malla fina
- Horno holandés

Instrucciones

Puré de tomate con cebolla

1. Caliente 1 cucharada de aceite en una sartén. Cuando el aceite esté caliente, agregue los cardamomos, el clavo de olor y la canela.
2. A continuación, agregue las cebollas cortadas en cubitos y saltee a fuego medio hasta que se vuelvan transparentes o doradas.
3. A continuación, agregue los tomates y los anacardos picados. Saltee durante 2 a 3 minutos. Cubra apenas con agua hirviendo y hierva todos los ingredientes a fuego medio a alto, revolviendo con mucha regularidad, hasta que estén tiernos y blandos, como un puré suave. Apague el fuego y deje que se enfríe por completo.
4. Una vez que esta mezcla se haya enfriado, tamícela a través de un colador de malla fina y deje de lado

Salsa de curry

1. Caliente el aceite y el ghee en un horno holandés.
2. Agregue la hoja de laurel, la canela y las vainas de cardamomo y saltee mientras las revuelve, durante 1 minuto.
3. Añada la pasta de jengibre y el ajo y saltee a fuego lento durante 3 minutos, revolviendo regularmente.
4. Agregue rápidamente el polvo de chile, el garam masala, el polvo de cilantro, la sal y el azúcar.
5. Vierta por encima el puré de tomate y cebolla reservado. Mezcle bien.
6. Saltee durante 3 minutos, revolviendo regularmente.
7. Vierta aproximadamente ½ taza de agua encima para hacer una salsa.
8. Aumente el fuego a intensidad alta y, tan pronto como hierva, baje el fuego y cocine, cubierto, a fuego lento, hasta que la salsa espese y se vean rastros de grasa en la parte superior.
9. Agregue el kasuri methi y ajuste los condimentos. Si es necesario, agregue más sal y/o chile en polvo. Mezcle bien.
10. Agregue la crema y revuelva a fuego medio durante 1 a 2 minutos. Retire del fuego y reserve.

Kofta

1. Hierva las patatas hasta que estén cocidas y no suaves.

2. Escúrralas, desmenúcelas y agréguelas a un tazón con el paneer desmenuzado, la pasta de jengibre, el almidón de maíz, sal, garam masala y hojas de cilantro picado.
3. También agregue las pasas y los anacardos.
4. Amase bien y divida esta mezcla en 8 porciones iguales para formar bolas.
5. Caliente el aceite en un kadai para freír. Compruebe si el aceite está lo suficientemente caliente dejando caer una pequeña porción de la mezcla de malai kofta.
6. Caliente una gran cantidad de aceite vegetal en un karahi o en una sartén grande y profunda para freír.
7. Haga que el aceite alcance una temperatura de aproximadamente 170°C.
8. Sumerja el malai kofta en aceite caliente y fría a fuego medio, hasta que esté crujiente y dorado.
9. Retírelos del aceite con una espumadera y colóquelos en toallas de papel.

Montaje del malai kofta

1. Transfiera la salsa de curry a un plato hondo para servir.
2. Coloque los malai kofta fritos y ligeramente enfriados en la salsa y agregue un poco de salsa encima (evite agregar los kofta calientes a una salsa caliente).
3. Sirva cada plato con una guarnición de hojas de cilantro y una cucharadita de malai.
4. Sirva con naan y arroz.