



Coliflor con patata india (alo gobi)

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 3 Ud. de *patata*
- 1 Ud. de *Coliflor*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 1 Ud. de *Tomate*
- 3 Diente(s) de *Ajo*
- 2 Vaso(s) de *Leche de vaca, entera*
- 2 Cucharadita(s) de *Cúrcuma*
- 2 Cucharadita(s) de *Curry*
- 1 Cucharadita(s) de *Pimentón en polvo*
- 1 Cucharadita(s) de *Comino en polvo*
- *Pimienta negra*

Preparación

Paso 1 - Preparar las verduras

Primero pelaremos las patatas y las cortaremos a dados. Lavaremos la coliflor y la cortaremos en trozos no demasiado pequeños. Pondremos a hervir agua en una olla y añadiremos la patata y la coliflor. Lo dejaremos unos 15 minutos, dependiendo del tipo de patata que usemos puede tardar mas o menos tiempo (procurad que no quede muy hecha ya que luego va a hervir 10 minutos mas con la leche). Paralelamente iremos cortando en juliana la cebolla, a dados el tomate y picaremos el ajo bien pequeñito.

Paso 2 - Preparar la leche con las especias

Simplemente mezclaremos en un cuenco la leche con todas las especias con excepción de la pimienta negra y reservaremos.

Paso 3 - Hacer el sofrito

Pondremos aceite de oliva o de coco en una sartén. Cuando este caliente doraremos los ajos y añadiremos la cebolla. Cuando este bien pochada añadiremos el tomate hasta que veamos que el sofrito esta al punto, corregiremos de sal.

Paso 4 - Elaboración final

Cuando el sofrito este al punto añadiremos la coliflor y las patatas hervidas. Le damos unas vueltas y añadimos la leche que hemos mezclado con las especias , añadimos un poco de pimienta negra y corregiremos de sal. Lo dejaremos hervir 10 minutos y ya estará listo.

Espero que disfrutéis de este delicioso plato, buen provecho!