

SAG PANEER

Ingredientes para 4 pax.

500 g de espinacas	comino en semillas
200 g de queso paneer (tipo Burgos)	aceite de cacahuete
mantequilla	cúrcuma (1 cuch. café)
1 cebolla mediana	sal
2 diente de ajo	pimienta

Preparación

En un wok, añadir una cuchara de aceite y dos de mantequilla.
Calentar hasta que la mantequilla se haya derretido.
Agregar el queso y dorar por ambas caras.
Retirar. Escurrir y reservar.

Añadir las cebollas cortadas en juliana al wok.
Saltear dos minutos.
Incorporar el ajo picado, las semillas de comino y la cúrcuma.
Cocer un minuto sin parar de remover.

Agregar las espinacas y cuatro cucharadas de agua.
Salpimentar. Saltear hasta que las espinacas estén tiernas.

Colocar el queso de nuevo.
Cocer unos minutos hasta que comience a derretirse.
Mezclar bien. Servir caliente.