

Sabji bengalí

INGREDIENTES

- **Ghi** 5 cdas.
- **Jengibre fresco picado** 1 cda.
- **Comino en grano** ½ cda.
- **Cúrcuma en polvo** 1 cda.
- **Chile fresco picado** 1 unidad
- **Garam masala** 1 cda.
- **Cilantro fresco picado** 3 cdas.
- **Hojas de laurel** 2 unidades
- **Tomates peritas pelados y cortados en cubos** 8 unidades
- **Berenjena mediana cortada en cubos** 1 unidad
- **Rodajas de calabaza cortada en cubos** 3 unidades
- **Zanahorias chicas cortadas en rodajas finitas** 2 unidades
- **Arvejas frescas** 1 taza
- **Azúcar mascabo** 1 cda.
- **Sal marina** 1 cda.

PROCEDIMIENTO

En un wok, caliento el *ghi* y sofrío las especias por unos segundos. Reservo una cucharada de cilantro fresco para el final.

Agrego los vegetales con el azúcar y cocino por unos veinte minutos, revolviendo cada tanto a fuego moderado y con el wok tapado.

Al final, incorporo el cilantro reservado y la sal.

