Palak Paneer

Cocina: India | Dificultad: Media | Tiempo: 40 min | Porciones: 4

Ingredientes

- 250 g paneer en dados
- 400 g espinacas
- Cebolla
- Ajo
- Jengibre
- Tomate
- Garam masala
- Comino
- Nata
- Ghee

Preparacion

1. Blanquear espinacas y triturar.
2. Dorar el paneer en ghee y reservar.
3. Sofreír cebolla, ajo, jengibre y tomate.
4. Añadir espinacas y especias. Cocer 10 min.
5. Incorporar paneer y nata. Servir con naan.