

Rendang o randang es sabor picante de platos de carne que utilizan una mezcla de varias hierbas y especias. La cocina se genera a partir del proceso de cocción se calienta repetido con leche de coco.



### INGREDIENTE:



1/2 KG carne de ternera



Aceite



100 ML Leche de coco



200 ML Agua



Condimento rendang  
100 % NATURAL



Limoncillo



Chile (Opcional)



CANELA



Hoja de lima

Ingrediente de condimento RENDANG

Chalote 39,8%, aceite de Palma, sal, chiles de 9,6%, ajo 6,4%, pimienta 4%, cilantro 2,2%, jengibre 1,8%, limoncillo 1,5%

### PROCESO DE PREPARACIÓN

\*



1/2 kg carne, cortar en dados o según su gusto (como se presenta)

\*



Añadir aceite en la olla (3 cuchara) y luego añada 2 sobre condimento rendang (con fuego lento)

NOTA: Ese proceso es mas inportante para tener sabor autentico

\*



Añade carne y luego echa 200 ML de agua. Ese proceso de cocinar puede tardar varios minutos o hasta carne se queda blando y agua se queda espeso.

En proceso puede añadir limoncillo, picante (chile), canela y hoja de lima

La ultima añade leche de coco 100 ML y espera hasta que se espese

**LISTO PARA SERVIR**

# gastronomía de indonesia

Mas receta en: [www.indostar.es](http://www.indostar.es) / [www.clasedesushi.com](http://www.clasedesushi.com)