

I N G R E D I E N T E S

CURRY VEGETARIANO

Cebolla
Zapallo
Zuchini
Batatas
Leche de coco
Curry
Sal y pimienta

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Cortar todos los vegetales en cubos.
- 2- En una cacerola agregar 1 cda de aceite de oliva y transparentar la cebolla.
- 3- Agregar los vegetales + 1 cda de curry + 1/2 taza de caldo + Sal y Pimienta.
- 4- Añadir 1 taza de leche de coco y esperar a que se cocine todo. El líquido se va a reducir. (Podés reemplazar la leche de coco con cualquier otro tipo de leche).
- 5- Listo!! Yo lo hice con pastas, es una gran opción!! Podés hacerlo también con risotto, o simplemente para acompañar algún plato.

