

Lista de ingredientes para la receta Curry Amarillo con Hongos Shitake

Curry amarillo de hongos shitake

- Agua 3 Vasos
- Arroz jazmín cocido c/n
- Azúcar mascabo 2 cdas
- Batata pelada en cubos 400 Gramos
- Cebolla en pluma 1 unidad
- Cebolla morada en pluma 1/2 unidad
- Cilantro c/n
- Hongos shitake secos hidratados 50 Gramos
- Pasta de curry amarillo 50 Gramos
- Salsa De Pescado 1 cda
- Leche de coco 1 Lata

Pasta de curry amarillo

- Chile 5 Unidades
- Cabezas de ajo 2 Unidades
- Cilantro 1 Atado
- Coriandro molido 1 cdta
- Curry en polvo 1 cda
- Jengibre 50 Gramos
- Lemongras picado 1 vara
- Sal c/n
- Cebollas moradas 2 Unidades
- Cúrcuma 1 y 1/2 cdas.