

Curry de Lentejas Rojas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Jengibre fresco rallado: 1 cdita. Agua: 2 Tazas

Ajo finamente picado: 2 Dientes Castañas de cajú tostadas: 2 cdas.

Cebolla cortada en cubos: 1 unidad Costillas de cerdo ahumadas: 4 Unidades

Caldo de verduras: 1 Taza Curry: 1 cdita.

Cúrcuma: 1 cdita. **Lentejas rojas**: 2 Tazas

Perejil: c/n Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n Tomate picado sin semillas y sin piel: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Saltear con aceite de oliva cebolla, ajo y tomate, condimentar con sal y cocinar unos minutos.
- Agregar las lentejas y *sazonar* con las *especias*, cubrir con caldo, agua y cocinar a fuego medio hasta que estén cocidas.
- Calentar las costillas con aceite en una sartén hasta que doren.
- Servir las lentejas calientes.
- Decorar con el perejil, las castañas tostados y acompañar con el cerdo.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/curry-de-lentejas-rojas