

Lista de ingredientes para la receta Curry de Vegetales de Estación

Acompañamiento

- Espárragos 4 Unidades
- Cilantro c/n
- Espinaca 5 Hojas
- Palta 1/2 unidad
- Pickles c/n
- Remolacha asada 2 Unidades
- Salsa chile c/n
- Salsa Teriyaki c/n
- Semillas de sésamo c/n
- Tofu semiduro 50 grs
- Tomate Cherry 20 grs
- Zanahorias asadas 2 Unidades

Curry

- Aceite de girasol c/n
- Agua c/n
- Apio 100 grs
- Arvejas 50 grs
- Brócoli 100 grs
- Caldo de verduras c/n
- Cebolla 200 grs
- Cebolla de verdeo 50 grs
- Coco rallado c/n
- Coliflor 100 grs
- Comino c/n
- Cúrcuma c/n
- Curry c/n
- Fecula De Maiz c/n
- Ajo 3 Dientes
- Granos de maíz tostado c/n
- Miel 2 cdas
- Morrón Verde 200 grs
- Pak choi 150 grs
- Puerro 100 grs
- Repollo blanco 150 grs
- Sal c/n
- Verduras de estación asadas en cubos 300 grs

Salteado de arroz

- Aceite de ajo c/n
- Arroz yamaní 300 grs

- Baharat c/n
- Castañas de cajú tostadas c/n
- Cebolla Morada 40 grs
- Curry c/n
- Repollo morado 40 grs
- Repollo blanco 40 grs
- Sal c/n
- Zanahoria 40 grs
- Zucchini 40 grs