

Curry de Vegetales por Marcela Lovegrove



Ingredientes

Cebolla: 2 Unidades

Papas: 2 Unidades Leche de coco: 1 y 1/2 Taza

Aceite de coco: 3 cdas Berenjena: 2 Unidades

Castañas: c/n Chile: c/n

Cilantro: c/n Colifor: 1/2 Unidad

Curry: 3 cdas Ajo: 2 Dientes

Caldo: 1/2 Litro Jengibre rallado: 1 cda

Brócoli: 1 Unidad **Sal**: c/n

Preparación de la Receta

• En una sartén olla con aceite de coco saltear la cebolla picada.

- Agregar **curry**, el *jengibre* rallado, el *ajo* y mezclar para que no se queme.
- Añadir la leche de coco, el caldo y cuando retome el hervor incorporar las papas en cubos y cocinar hasta que comiencen a ablandarse.
- Agregar las berenjenas en dados, el *coliflor* en pequeñas flores, *condimentar* con sal, tapar y dejar cocinar a fuego medio por 5 minutos.
- Incorporar el *brócoli* en trozos uniformes no muy chicos y terminar la cocción de los vegetales con una salsa cremosa.
- Servir el curry sobre el arroz y decorar con el cilantro, las castañas de cajú y el chile en rodajas.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/curry-de-vegetales-por-marcela-lovegrove