

Curry de Vegetales por Marcela Lovegrove



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Aceite de coco: 3 cdas

Castañas: c/n

Cilantro: c/n

Curry: 3 cdas

Caldo: 1/2 Litro

Brócoli: 1 Unidad

Cebolla: 2 Unidades

Leche de coco: 1 y 1/2 Taza

Berenjena: 2 Unidades

Chile: c/n

Coliflor: 1/2 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Jengibre rallado: 1 cda

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>