Curry vegetariano



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Batatas: 2 Unidades
Cilantro: 1 Puñado
Caldo: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Espinaca: 1 Atado
Lentejas turcas: 2 Tazas
Menta: 1 Puñado
Echalotes: 3 Unidades
Ajos: 2 Unidades
Curry en polvo: 1 cda
Chile Verde: 1 Unidad
Hongos Portobello: 100 g
Jengibre: 1 cda
Leche de coco: Cantidad necesaria
Calabaza: 1 Unidad
Coliflor: 150 g
Cebolla Morada: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En una batidora, licuamos *cilantro*, *menta*, *jengibre*, *ajo*, *chile* verde sin semillas, echalotes y caldo
- Reservamos.
- En una olla con aceite de oliva cocinamos *cebolla* morada en pluma, *hongos* portobellos en cuartos y cocinamos por unos minutos.
- Añadimos la preparación licuada reservada, condimentamos con sal, **curry** en polvo y continuamos la cocción.
- Agregamos *coliflor* blanqueado, cubos de batatas y *calabaza* blanqueados, mezclamos e incorporamos caldo y leche de coco.
- Llevamos a ebullición, tapamos y cocinamos
- Por último, añadimos espinacas frescas y lentejas turcas previamente cocidas
- Terminamos la cocción y servimos con pan naan.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/curry-vegetariano