

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>