Damascos especiados

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vinagre de manzana: 1 cda.
Curry: 2 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar rubia: 100 Cantidad necesaria
Manteca: 2 cdas.
Damascos: 18 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele los damascos.
- Coloque en una sartén caliente la *manteca* y luego dore los damascos
- Añada el *curry*, el azúcar y condimente con sal y pimienta
- Cocínelos hasta que tomen un *color* dorado aproximadamente 10 minutos
- Añada el *vinagre* y retire.

Presentación

- Sirva en una fuente

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/damascos-especiados