

Verduras al curry

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Chiles frescos: 2 Unidades

Aceite de mostaza:

Chile rojo fresco:

Pimiento verde: 1 Unidad

Zucchini: 1 Unidad

Sal:

Radicchio: 1 Unidad

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Cilantro fresco:

Leche de almendra: 1 Vaso

Pasta de curry rojo: 1 cda.

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Pelamos y cortamos el *zucchini* y la *zanahoria*
- Limpiamos los pimientos y el *radicchio* y cortamos finamente.
- Luego, llevamos una sartén al fuego con un chorro de aceite de *mostaza* y freímos las verduras a fuego fuerte.
- Añadimos la pasta de **curry** rojo y la leche de almendras a la sartén
- Dejamos cocinar durante unos minutos más a fuego fuerte.
- Cortamos en rodajas pequeñas la punta de un *chile* sin llegar a las semillas y reservamos.
- Retiramos las verduras de la sartén, las acomodamos en un plato o fuente y terminamos aderezando con *cilantro*.
- Decoramos con las rodajas de *chile*
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/verduras-al-curry>