

# 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>