

# CURRY CON GARBANZOS y espinacas

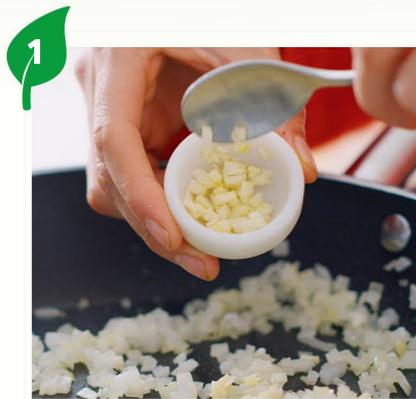
🕒 15 min

📏 Fácil

👤 2 personas

## ✓ INGREDIENTES

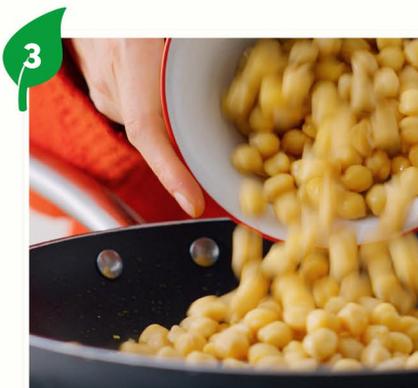
- Primeros Brotes Espinacas**
- 300 gr de garbanzos cocidos
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 200 ml de bebida vegetal de almendras
- 1 cucharada de aove
- 1 pizca de sal
- 50 gr de anacardos
- 1 cucharadita de curry
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 vasito de arroz basmati precocido



**Corta** la cebolla en pequeños cubos y el ajo en brunoise. En una sartén con aceite de oliva, **sofríe** la cebolla y el ajo.



Cuando las verduras estén doradas, **añade** el curry, la cúrcuma, la nuez moscada y la pimienta a la sartén. **Remueve** para que no se quemen y liberen su aroma.



**Suma** los garbanzos escurridos a la sartén junto con la bebida vegetal. **Cocina** hasta que el líquido reduzca y tome consistencia de salsa.



**Incorpora** las espinacas junto con una pizca de sal y durante 5 minutos más.



Para el emplatado, en un cuenco **coloca** el arroz basmati y de lado dispone el curry. **Decora** con un puñado de anacardos picados por encima.

## PRODUCTO DE ESTA RECETA



Primeros Brotes Espinacas

