

Verduras al curry con leche de coco

🕒 15 minutos

👤 Fácil

👥 4 Personas

✓ INGREDIENTES

- ❑ 1 pack de Micro al vapor Brócoli, zanahoria y puerro.
- ❑ 5 g de curry amarillo
- ❑ 200 ml de leche de coco
- ❑ 30 ml de salsa de soja
- ❑ ½ lima
- ❑ Cilantro picado al gusto
- ❑ Sésamo blanco
- ❑ 10 g de anacardos crudos
- ❑ 1 chile rojo
- ❑ Aceite de oliva



En una sartén cocina los anacardos y el curry.



Después, añade las verduras en la sartén.



Añade la leche de coco y la salsa de soja y deja hervir unos minutos.



Añade zumo de lima, chile al gusto y sésamo.



Emplátalo y añade cilantro picado por encima.

Productos de esta receta



Micro al vapor Brócoli, zanahoria y puerro

HUERTOS DE PROXIMIDAD
Florette