YoungstarsWiki.org

ENVIADO POR
LastGroove

ON
02/03/2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Salsa de curry



La salsa de curry es un plato fácil y rápido que se puede preparar tanto en la comodidad de la cocina como en medio del bosque.

La cantidad de salsa de esta receta es para 3 personas.

Para facilitar la preparación de la salsa, se puede utilizar caldo espesado con harina de trigo en lugar de yogur.

Ingredientes

- 1 cebolla
- 1 manzana
- 1 pechuga de pollo
- curry en polvo
- yogur natural (espeso)
- sal y pimienta al gusto

Receta

- Sofríe la cebolla y la manzana en un poco de aceite hasta que estén blandas (pero sin que se doren)
- Corta la carne en trozos y rehógala junto con la cebolla y la manzana. Añade dos cucharadas de curry en polvo.
- Retira la mezcla del fuego y déjala enfriar un poco. Incorpora el yogur.
- Vuelve a calentar la mezcla a fuego lento, asegurándote de que el yogur no se corte.
- Añade sal y pimienta al gusto.

Acompañamiento

La salsa de curry sabe muy bien con arroz. También se puede servir con pan o verduras.

Weitere Informationen

Etiquetas
Receta

Edad
No hay datos disponibles.

Número de participantes
1–20

Biblia
Falta esta información.

Material
Casi sin esfuerzo

Descarga de archivos
No hay descargas de archivos

KI Generierter Inhalt
Contenido
Etiquetas
Edad
Número de participantes
Biblia
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/es/wiki/art/salsa-de-curry