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