

Receta de Curry de Champiñones

16 Dic 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de origen hindú que gustará mucho a l@s amantes de este tipo de comidas un poco fuertes por las especias que llevan, pero con el rico sabor frutal que le da la leche de coco, espero que os guste este **Curry de Champiñones**.

Ingredientes

- Champiñones (500grs)
- Cebolla (una)
- Zanahorias (dos)
- Brócoli (seis arbolitos)
- Pimiento rojo (uno pequeño)
- Guindillas (dos)
- Garam masala especias (una cucharadita)
- Comino molido (media cucharadita)
- Jengibre en polvo (media cucharadita)
- Cúrcuma (media cucharadita)
- Ajo en polvo (una cucharadita)
- Sal marina
- Aceite de oliva
- Leche de coco (250ml)

Modo de Preparación

1. Lavar el brócoli y saltearlo en una sartén con unas gotas de aceite durante dos o tres minutos, sacarlo y reservar
2. Poner una cacerola o sartén honda al fuego con un poco de aceite de oliva y saltear durante unos cinco minutos la cebolla, el pimiento, la zanahoria, el brócoli y las guindillas, todo bien picado
3. Limpiar bien los champiñones y partarlos en cuartos o medios
4. Añadir a las verduras las especias gram masala, comino, jengibre, cúrcuma, ajo en polvo y un poco de sal
5. Echar los champiñones limpios y cortados, tapar y dejar unos cinco minutos removiendo de vez en cuando
6. Verter la leche de coco sobre los ingredientes, remover y tapar de nuevo, dejar cocer entre cinco y diez minutos más
7. Servir solo o acompañado de arroz basmati cocido y.....buen provecho!!!