



ARROZ AL CURRY

Ingredientes:

- ☐ 50 g de zanahoria
 - ☐ 50 g de cebolla tierna
 - ☐ 50 g de pimiento rojo
 - ☐ 1 cucharada de salsa de soja
 - ☐ 150ml de leche de coco
 - ☐ 1 cucharadita de curry en polvo
 - ☐ 300g de arroz basmati
 - ☐ sal
 - ☐ aceite de oliva
-

Elaboración:

1. Cuece el arroz y resérvalo mientras preparas el curry.
2. Trocea todas las verduras en trocitos finos y colócalas en una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva. Saltea a fuego medio unos minutos.
3. Añade la salsa de soja y deja que reduzca un poco.
4. Añade el curry y la leche de coco. Remueve y cocina un par de minutos para que la salsa espese.
5. Mezcla con el arroz y sirve.

* Puedes acompañar el arroz con una brocheta de gambas. Pélalas y saltéalas con un poco de aceite.