

Curry De Camote



INGREDIENTES:

- 2 batatas
- 1 lata de leche de coco
- 1 cebolla, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cucharada de curry en polvo
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal al gusto

INSTRUCCIONES:

- 1 Pela los boniatos y córtalos en cubos pequeños.
- 2 Calienta el aceite de oliva en una olla a fuego medio, luego agrega la cebolla y el ajo a la olla y cocina hasta que estén suaves.
- 3 Agrega los cubos de camote y el curry en polvo a la olla, revolviendo bien.
- 4 Vierta la leche de coco y revuelva para combinar.
- 5 Lleve la mezcla a fuego lento, luego reduzca el fuego y cubra.
- 6 Cocine durante unos 15-20 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que las batatas estén tiernas.
- 7 Sazonar con sal al gusto.
- 8 Sirva curry de camote sobre arroz o quinua.

Taste!
York Fresh Food Farms

Cultivado por nosotros preparado por Ud.