

Receta:

Korma Curry

ARROZ Y BAMBÚ



ALIMENTOS ASIATICOS
C/ Pintores Puget - 07840 Sta. Eularia
Tel: 971 336621

Ingredientes:

- Paste "Korma Curry"
- 450g Carne/Marisco/
Pescado/Verdura
- Aceite Vegetal
- 1 Cebolla grande
- 220 ml Agua
- 2 Cucharas Crema de Coco
- 2 Cucharas Laminas de
Almendra o Anacardos

Notas:

- para 4 Personas

Preperacion:

- 1.) Aceite + Cebolla picada + Paste "Korma Curry"
(freir 2 min)
- 2.) 1.) + Carne (/Marisco/Pescado/Verdura)
(freir 3 min)
- 3.) 2.) + Agua
(guisar, 15 min)
- 4.) 3.) + Leche de Coco
+ Alemndras