

Receta:

Thai Curry Rojo

ARROZ Y BAMBÚ



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

Ingredientes:

- Aceite
- 50 g Pasta para Curry Rojo
- 400 ml Leche de Coco
- 100 ml Agua
- Salsa de Pescado
- 1-2 Lemongras
- 4-6 Hojas de Kafir Limon
- Chile (opcional)
- 300 g Verduras
- 500g Pollo o Gambas
- 1 Lima
- 1-2 Cucharas Azucar Moreno
- Cilantro (opcional)

Preperacion:

- 1.) Aceite + Pasta de Curry Rojo (1-2 min)
- 2.) 1.) + Leche de Coco + Lemongrass + Azucar + Salsa de Pescado + Hojas de Kafir Limon + Zumo de Lima + Chile (2-4 min)
- 3.) 2.) + Pollo cortado (3 min)
- 4.) 3.) + Verduras cortadas (Bambu, Zanahoria.....) (3-5 min)
- 5.) 4.) + Agua (1-2 min)
- 6.) servirlo con Cilantro cortado