

# Berenjenas y calabacín al curry verde



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 calabacín mediano cortado en tacos
- 1 berenjena grande cortada en tacos
- 300 ml de leche de coco
- 1/2 cucharadita de ralladura de lima
- 1 cucharada de pasta de curry verde
- Un poco de cilantro picado
- Una pizca de sal

**Preparación:**

**Paso 1**

***Salamos la verdura cortada y la dejamos que suelte los jugos. Mientras tanto vamos rehogando la pasta de curry en una cazuela a fuego medio. Añadimos la leche de coco y removemos bien. Cuando empiece a hervir añadimos la verdura y la dejamos cocinando en la mezcla entre 12 y 15 minutos. Espolvoreamos el cilantro y la ralladura de lima. Servimos.***