

SALSA DE CURRY



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Muy económico

Descripción:

Me encanta el curry y he aprendido a hacerlo.

Ingredientes para 4 personas :

- -1 Manzana pelada y cortada en cuadraditos
- -1 Cebolla pequeña, cortada en cuadraditos
- -15 gr de harina
- -1/4 de caldo
- -1/2 cl de aceite
- -1 Cucharadita de curry

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: -Rehogar la cebolla, cuando este blanda añadir las manzanas. Cuando este la manzana un poco echa, echar la harina. Remover bien y añadir el caldo, echar la sal y el curry. Revolver bien y cocer a fuego suave 7 minutos. Yo hay veces que la paso por la batidora para que quede suave, pero eso es al gusto y depende la receta, para el risotto no la trituro.