

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Anka



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Usa las verduras que más te gusten.

**Descripción:**

**Ingredientes para 2 personas :**

- 1 Cebolla roja en tiras
- 200 g. de Coliflor en ramilletes
- 200 g. de Judías verdes
- 200 ml. de Leche de coco
- 100 g. de Anacardos al natural
- 2 Ajo picado
- 1/2 cucharadita de Comino molido
- 1 cucharadita de Semillas de cilantro molidas
- 1/2 cucharada de Curry en polvo
- Un trozo de 1 cm. de Jengibre fresco rallado
- 2 cucharadas de Aceite de oliva

**Preparación:**

## Paso 1

Calienta el aceite en un wok y saltea el ajo con el jengibre a fuego bajo hasta que empiecen justo a tomar color. Añade las especias y la cebolla, también las judías y la coliflor. Cocínalo a fuego bajo unos 2 minutos. Añade la leche de coco y deja que cueza 5 minutos a fuego medio removiendo de vez en cuando. Añade los anacardos y retira.