Salsa Curry

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Lilyth



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 g de piña
- 1 plátano
- 1 manzana
- 1 cebolla
- 40 g de curry en polvo
- 2 cucharadas de coco rallado
- 300 ml de fondo de carne
- 200 ml de leche de coco
- 40 ml de aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Pela y pica la cebolla y ponla en una sartén amplia o cazo con el aceite de oliva a fuego lento. Pocha la cebolla durante unos minutos, hasta que esté transparente y tierna, mientras tanto trocea la piña, el plátano y la manzana. Incorpora las frutas a la sartén y sofríe hasta que estén tiernas. Añade el curry y el coco rallado y finalmente el caldo de carne y la leche de coco. Mezcla bien y deja cocer a fuego lento durante veinte minutos, moviendo de vez en cuando con una cuchara de madera. La salsa curry habrá espesado, pero seguramente quedarán trozos de fruta, así que pásala a un recipiente para triturar con la batidora y vuelve a llevar a ebullición, entonces apaga el fuego y reserva.