

Tortelinis al curry



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

Creador: Lola Cocinilla **Recetizador:** Irene RESA



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 250 gr. Tortellinis rellenos
- 1 Cebolla mediana
- 250 gr. Tomate triturado
- 200 ml. Nata líquida
- 1 cucharadita de Curry en polvo
- 1/2 cucharadita de Azúcar
- 1 puñadito de Orégano
- 1 hoja de Laurel
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva
- Agua

Preparación:

Paso 1

Picar la cebolla y pochar a fuego lento en la sartén con un chorrito de aceite.

Paso 2

Mientras tanto cocer la pasta en abundante agua salada con el orégano y el laurel los minutos que indique el envase. Escurrir y reservar.

Paso 3

Cuando la cebolla esté pochada, agregar el tomate triturado y cocinar hasta que esté frito.

Paso 4

Añadir la nata y el curry y cocinar a fuego medio 2 o 3 minutos sin dejar de remover. Verter los tortellinis en la sartén y mezclar.