Berenjenas y calabacín al curry verde

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
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.