



1/1

Curry vegetariano

4 personas



Tiempo: 

Preparación:
10 Mins

Tiempo de cocción:
50-55 Mins




Ingredientes:

- 1 cebolla roja, pelada y cortada en cuartos
- 3 dientes de ajo, pelado
- 1 apio, cortado en cuartos
- 1 guindilla roja, sin tallo, sin semillas y picada
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 cucharada de curry en polvo
- 1 cucharada de puré de tomate
- 400g de tomates triturados en conserva
- 6 champiñones, lavados y cortados por la mitad
- Condimento al gusto
- 150 ml de leche de coco
- 1 batata, cortada en dados
- 1 calabacín, en juliana
- 4 maíz dulce baby
- 100g de guisantes descongelados
- 2 cucharadas de cilantro, picado



Método:


Fase 1: Preparación


1. Coloca la cuchilla. 
2. Añade la cebolla, el ajo, el apio y la guindilla al bol y pica pulsado el botón de triturar  durante 15 segundos.
3. Sustituye la cuchilla por la pala de remover. 

Fase 2: Seleccionar el programa

Pulsar el botón olla. 

Fase 3: ¡Listo para cocinar!

1. Añade el aceite, el curry y el puré de tomate al bol y presiona el botón  inicio/pausa para empezar a cocinar.
2. Cuando esta etapa haya finalizado, añade los tomates en conserva, el condimento, la leche de coco, las

batatas, los calabacines, el maíz dulce y los champiñones al bol y pulsa el botón inicio/pausa  para continuar cocinando. Ajusta el tiempo a entre 25 y 30 minutos.

3. Cuando esta etapa haya finalizado, añade los guisantes al bol y cocina durante un minuto más.

4. Una vez finalizado, prueba de sal y pimienta y sirve con arroz hervido con cilantro picado por encima.