

PLATO DE FONDO

ALBONDIGAS AL CURRY EN 20 MINUTOS



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- Albóndigas congeladas
- Bolsa de sofrito congelado
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de ají de color
- 1 cucharadita de curry
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 1 cucharadita de canela
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 tarro de leche de coco
- 2 yogures sin sabor
- 1 taza de caldo de carne o de pollo o de agua
- 1 cucharada de concentrado de tomate
- 1 cucharada de maicena
- Maní o nueces

Preparación

- Poner aceite de oliva en un sartén y cuando esté bien caliente, dorar por todos lados las albóndigas congeladas.
- Cuando estén doradas, pero aún crudas por dentro, retirar del sartén y reservar.



- En el mismo sartén poner un poco más de aceite de oliva y agregar una bolsa de sofrito congelado (o puedes picar cebolla , pimentón , zanahoria y ajo y hacerlo casero) + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de ají de color + 1 cucharadita de + 1 cucharadita de curry + 1 cucharadita de cúrcuma + 1 cucharadita de canela + 1/2 cucharadita de sal, mezclar todo y cuando sientas un intenso olor especies, agrega 1 tarro de leche de coco + 2 yogures sin sabor + 1 taza de caldo de carne o de pollo o de agua + 1 cucharada de concentrado de tomate, procesar todo para que quede homogéneo y agregar las albóndigas a la olla para que se terminen de cocinar + 1 cucharada de maicena disuelta en un poco de leche fría.
- Revolver constantemente, hasta que la Salsa espese y servir con maní o nueces picadas.

