

Curry de verduras

Ingredientes:

- 4 patatas, peladas y cortadas en cubos
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cebolla amarilla
- 3 dientes de ajo picados
- 2 cucharaditas de comino molido
- 1/2 cucharadita de curry en polvo
- 4 cucharaditas de garam masala
- 4 cucharaditas de jengibre
- 1 (14.5 oz) lata de tomates cortados en cubitos
- 1 (15 oz) de guisantes congelados o enlatados, escurridos
- 1 lata (14 oz) de leche de coco

Instrucciones:

1. Coloque las papas en una olla grande y cúbralas con agua con sal.
2. Deje hervir a fuego alto, luego reduzca el fuego a medio-bajo, cubra y cocine a fuego lento hasta que estén tiernos, aproximadamente 15 minutos.
3. Escurrir y dejar secar al vapor durante uno o dos minutos.
4. Caliente las verduras en aceite en una sartén grande a fuego medio.
5. Agrega la cebolla y el ajo; cocine y revuelva hasta que la cebolla se ablande y se vuelva transparente, aproximadamente 5 minutos.
6. Sazone con comino, pimienta de cayena, curry en polvo, garam masala, jengibre y sal; cocine por 2 minutos más.
7. Agregue los tomates, garbanzos, guisantes y papas. Vierta la leche de coco y cocine a fuego lento durante 5-10 minutos.