Mis recetas online

Lentejas con leche de coco

Ingredientes

- 400 g de lentejas cocidas o 1 tarro de lentejas cocidas
- 1 cebolla de 150 g
- 2 dientes de ajo
- 300 ml de leche de coco
- jenjibre rallado
- 1 cucharadita de curry
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 6 cucharadas de aceite de oliva

Preparación

Añadir el aceite a una cazuela y calentar .

Añadir la cebolla y el ajp partidos finos, remover .

Cuando comiencen a coger color añadir el curry y la cúrcuma, remover .

Añadir el jenjibre, la leche de coco y las lentejas escurridas .

Dejar cocer durante 10 minutos removiendo de vez en cuando .

Servir caliente con arroz basmati cocido .

.