



Alubias con leche de coco

Ingredientes

- 1 tarro de alubias blancas cocidas
- 1 cebolla mediana
- 1 diente de ajo
- 1 pimiento italiano
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 250 ml leche de coco
- comino en polvo
- cúrcuma
- sal

Preparación

Poner el aceite en una cazuela, cuando esté caliente añadir la cebolla picada, el ajo y el pimiento .

Sofreír .

Añadir la leche de coco, las alubias escurridas, el comino, sal y cúrcuma .

Dejar hervir a fuego lento durante 5 minutos .

Servir .

.