



Alubias blancas con curry

Ingredientes

- 1 tarro alubias blancas cocidas grande (400 gr)
- 2 cucharaditas de curry
- 200 ml. de nata de cocina
- 2 cucharadas aceite oliva
- 2 cucharadas salsa de soja
- perejil picado

Preparación

Escurrir las alubias y ponerlas en un recipiente apto para microondas con las dos cucharadas de aceite, calentar en el microondas durante 1'30", mientras echar las dos cucharaditas de curry en la nata y mezclar bien, añadir a las alubias remover bien y meter en el microondas otros 2' .

Añadir la salsa de soja y remover bien .

Servir espolvoreado de perejil picado .

.