



CURRY THAI

DE CALABAZA Y TUBÉRCULOS CON ARROZ BASMATI

Nuestra versión vegana del tradicional curry amarillo tailandés. Con una base de arroz basmati cuyo nombre en Hindi significa "reina de las fragancias" lo que llenará de aromas este apetitoso plato en el que conseguiremos una explosión de sabor y textura.

INTOLERANCIAS



SULFITOS

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

 **4 MINUTOS**



Antes de preparar, sacar de la nevera 15 minutos. Regular el microondas a máxima potencia. Calentar los ingredientes justo el tiempo indicado especialmente las carnes y pescados; si se calientan más tiempo pierden calidad.



PERFORAR



CALENTAR











EMPLATAR



DISFRUTAR

INGREDIENTES

	1 RACIÓN	2 RACIONES
• CALABAZA Y TUBÉRCULOS	1' 	2' 
• ARROZ BASMATI	30'' 	1' 
• SALSA DE CURRY AMARILLO	30'' 	1' 
• CILANTRO FRESCO		

EMPLATADO

Elige un plato llano y cubre el fondo con el ARROZ BASMATI. A continuación incorpora la SALSA DE CURRY AMARILLO a la CALABAZA Y TUBÉRCULOS en la misma bandeja en la que te lo mandamos y dispón la mezcla sobre el arroz. Termina el plato espolvoreando las HIERBAS FRESCAS sobre la calabaza y tubérculos.

AHORA, DISFRUTA DE TU COMIDA Y TERMINA CON EL DELICIOSO POSTRE.