MARÍA



PLATOS PRINCIPALES · VEGANO

Alubias garam masala

10min 4 raciones

Ingredientes

- Judiones o alubias blancas
- Cebolla
- Ajo
- Tomate concentrado
- Sal
- Cúrcuma
- Jengibre
- Pimentón
- Garam masala
- Copos de pimentón
- Tomate triturado
- Leche de coco
- Aove

Elaboración

1. Poner aove y hacer un sofrito con cebolla y ajo hasta que cambien de color
2. Incorporar el concentrado de tomate y las especias, y mezclar un par de minutos para que sea más aromático, con cuidado de que se queme con facilidad
3. Añadir el tomate triturado y la leche de coco, dejar unos minutos hasta que hierva y triturar la salsa
4. Echar a la salsa los judiones, tapar y dejar a fuego bajo unos 10-12 minutos
5. Servir y decorar con perejil y copos de pimentón

RECOMENDACIONES

Se puede usar legumbre de bote. La autora puso los judiones a remojo el día anterior y los coció en olla express el mismo día. Puedes utilizar cualquier otro tipo de legumbre.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy