

# CURRY DE GARBANZOS Y BIMI



## INGREDIENTES:

- Leche de coco
- Garbanzos cocidos
- Bimi
- Curry
- Escamas de pimentón

## ELABORACIÓN

Ecurrimos y enjuagamos bien los garbanzos cocidos. Lavamos y cortamos el bimi.

En una cazuela ponemos la leche de coco a calentar. Incorporamos los garbanzos y el curry y esperamos a que empiece a hervir. En este momento, bajamos el fuego e incorporamos el bimi. Dejamos a fuego medio unos 5 minutos hasta que el bimi tenga el punto deseado.

Espolvoreamos unas escamas de pimentón por encima y servimos caliente.