



CURRY DE BOCADOS VEGETALES



TIEMPO
20 min



RACIONES
1 persona



DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- Media cebolla
- 180gr de bocados vegetales
- 100gr de leche evaporada
- Curry en polvo al gusto
- Aceite de oliva VE
- Un vasito de 125gr de quinoa cocida

ELABORACIÓN

Paso 1:

Cortamos la cebolla y la salteamos en una sartén con aceite de oliva VE hasta que esté doradita. Incorporamos los bocados vegetales y salteamos 5 minutos más.

Paso 2:

Añadimos la leche evaporada y el curry y dejamos a fuego bajo hasta que la salsa espese un poco.

Paso 3:

Servimos acompañado de quinoa cocida.