

Ingredientes

Longaniza: 4

Garbanzos cocidos: 100g

Cebolla: 1

Ajo: 2 dientes

Aceite: 1 cda

Jengibre: 10g

Curry: 1 cda

Tomate concentrado: 1 cda

Leche de coco: 200ml

Instrucciones

- Quitar la piel de las longanizas y formar albóndigas pequeñas
- Picar fino la cebolla, ajo y jengibre
- En una sartén sin aceite poner las verduras, dorar unos 10s y echar el aceite y las longanizas
- Cuando todo se dore, echar el tomate concentrado y el curry y cocinar 2 min
- Añadir los garbanzos con un poco de su jugo y cocinar otros 3 min
- Echar la leche de coco y cocinar hasta que la salsa se espese a la textura deseada