

Ingredientes

Chalota: 1

Jengibre: 5g

Vino blanco: 50ml

Curry de madrás: 2 cdta

, , , , , , ,

Ajo: 1 diente

Aceite de girasol: 1 cda

Leche de coco: 150 ml

Instrucciones

- Picar en rodajas muy finas la chalota, el ajo y el jengibre
- En una olla, poner el aceite y calentar a fuego suave-medio
- Cuando esté caliente, añadir la chalota, ajo y jengibre y cocinar hasta que esté blando, pero sin dorarlo
- Echar el vino blanco y cocinar hasta evaporar parcialmente (unos 5min)
- Añadir la leche de cocinar y cocinar/infusionar otros 5 min
- Poner el curry e integrar bien todo removiendo
- Colar la salsa para quitar la chalota, ajo y jengibre y devolver a la olla
- Cocinar a fuego suave hasta reducir al gusto