

CURRY DE JUREL UNICO



PORCIONES

4 a 6

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

1. Poner en el vaso la cebolla, el ajo y el aceite y sofreír 5 SEG/ VEL 4. Con la ayuda de la espátula, bajar los restos de las paredes y programar 8 MIN/ 120 °C/ VEL 1.
2. Agregar el jurel y la leche de coco. Mezclar 10 MIN /100° C/ VEL 3.
3. Incorporar el curry en polvo, la sal, la pimienta, el merkén y programar 5 SEG/ GIRO INVERSO / VEL 4.
4. Servir inmediatamente acompañado de arroz blanco.

TIEMPO ESTIMADO

45 minutos

INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO al natural o sin sal agregada
- ½ cebolla picada
- 1 diente de ajo
- ¾ taza de leche de coco
- 3 cucharadas de curry en polvo
- Merkén a gusto
- ¼ a ½ taza de agua
- 4 tazas de arroz cocido
- Sal y pimienta a gusto

