

PASTA DE CURRY VERDE TAILANDÉS



Categoría: Salsas

Creada en 2024-09-27
 Cualificada por Supercook TH
 Sugerida por Supercook TH
 El tiempo total de preparación: 05:35 Minutos

Apta para máquina:

- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 6 RACIONES

1 cucharadita	semillas de comino
1 cucharadita	semillas de cilantro
1 cucharadita	Pasta de camarones
1/4 cucharadita	granos de pimienta
2	Tallos de hierba de limón (solo la parte blanca) picados toscamente
5	Chile verde grande (sin semillas)
4	Dientes de ajo
180 gramos	shallots
30 gramos	Galanga o jengibre, pelado, cortado en monedas finas
4	Hojas de lima kaffir
1 cucharadita	sal
25 gramos	cilantro
80 gramos	Aceite de coco

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).