

## PASTA DE CURRY ROJO TAILANDÉS



Categoría: Platos de carne o pescado

Información adicional LCHF

Creada en 2024-10-11  
 Cualificada por Supercook TH  
 Sugerida por Supercook TH  
 El tiempo total de preparación: 30 Segundos

Apta para máquina:

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

### LISTA DE INGREDIENTES PARA 4 RACIONES

<b>200 gramos</b>	Chalotas peladas (cebollas marrones pequeñas)
<b>80 gramos</b>	Aceite de coco
<b>40 gramos</b>	ajo pelado
<b>30 gramos</b>	Jengibre rebanado
<b>30 gramos</b>	Hierba de limón, solo la parte blanca
<b>25 gramos</b>	Pasta de camarón tostada
<b>10 gramos</b>	Raíces de cilantro y tallos/hojas
<b>10</b>	Chiles rojos secos
<b>4</b>	Hojas de lima kaffir
<b>2 cucharadita</b>	pimenton
<b>2 cucharadita</b>	semillas de comino
<b>2 cucharadita</b>	semillas de cilantro
<b>1 cucharadita</b>	sal
<b>1 cucharadita</b>	cúrcuma
<b>1/4 cucharadita</b>	granos de pimienta

### PREPARACIÓN - PASO A PASO

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