

CURRY a mi estilo con noodels



Hace unos días descubrí un nuevo producto que venden en Mercadona, se trata de unos sobres de Curry. Los hay de tres clases curry verde, rojo y amarillo. Se pueden utilizar tanto para cocinar carne como pescado, y es una forma rápida y diferente de preparar platos deliciosos. Con estas pastas nos acercamos al mundo de la comida india, y podemos disfrutar de unos sabores especiados fantásticos.

Para el plato de hoy he elegido como carne , una pieza de secreto ibérico, y para acompañar la carne en curry amarillo he escogido unos noodels de arroz, el resultado ha sido perfecto.

Ingredientes: (4 raciones)

1 sobre de pasta de curry amarillo



1 lata de leche de coco

400 gr. de secreto ibérico

1 paquete de noodels de arroz

1 Cebolleta

1 patata grande

Preparación:

Calentamos en una sartén, un par de cucharadas de aceite de oliva suave, sofreímos en él el contenido del sobre de curry amarillo, y cuando se haya disuelto bien, añadimos una lata de leche de coco. Dejamos cocer un par de minutos, hasta ver que todo queda bien ligado.

Ahora añadiremos los trozos de secreto, que previamente habremos salado y cortado en cuadrados de tamaño más bien pequeño, así su cocción será mucho más fácil.

Dejamos cocer unos minutos , y a media cocción añadimos una cebolleta cortada en brunoise, y también una patata cortada a cuadraditos. Dejamos cocinar todo junto, hasta que veamos que está todo bien cocinado y ya tendremos nuestro curry preparado.



Para acompañar esta carne, sólo tenemos que hervir los noodels con abundante agua y siguiendo las indicaciones del fabricante.



Con estos pasos tan sencillos, tendréis preparado un plato con inspiraci3n asiática delicioso.

