



Pasaporte al Fin de Semana: Curri en Minutos

¿Está Listo para Viajar por el Mundo? Hoy viajaremos a la India.

Este país se encuentra en el sur de Asia. Limita con Pakistán, China, Nepal, Bangladés y otros tres países. ¿Puede ubicar a la India en un mapa? La India es el segundo país con mayor población del mundo. La tercera montaña más alta del mundo se encuentra en este país: Kanchenjunga. En algunas partes de la India, hay lluvias torrenciales que se denominan "monzones".

En la cocina de la India, se emplea una amplia variedad de especias, además de alimentos básicos, como el arroz y las lentejas. Se cree que el curri se originó en la India, pero hay muchos países que elaboran variaciones de platos de curri, por ejemplo, muchos países de Asia e Inglaterra. Los platos de curri pueden contener carne, pescado o verduras. También pueden contener líquido (curri con una salsa) o pueden ser secos, es decir, con muy poco líquido. La leche de coco se usa en muchas recetas de curri, y le agrega un sabor cremoso y delicioso. El curri en polvo se puede encontrar en tiendas de comestibles y es una mezcla de especias que generalmente está compuesta por cúrcuma, cilantro, comino, chiles secos y jengibre. Prepare este delicioso Curri en Minutos con su familia. ¿Qué otra receta de la India ha probado?

¡Pruebe la receta!

Curri en Minutos <https://www.chefsa.org/wp-content/uploads/2019/01/Curry-in-a-Hurry-Spanish.pdf>

Haga la receta y recuerde compartir la imagen en Facebook, Instagram o Twitter. Etiquete a @chefsanantonio, ¡y tal vez compartamos su foto!

chefsa.org

@CHEFSanAntonio

