



## Pasta de curry rojo

Raciones: Unos 150 g de pasta de curry

Preparación: 10 '

Cocción: -

Total: 10 '

---

### Descripción

Siempre me han llamado la atención las recetas con pasta de curry rojo o verde, pero al leer los ingredientes de las marcas que se pueden comprar por aquí se me quitaban las ganas de golpe. Al final resulta que prepararla en casa no es tan complicado, solo hay que tener un montón de especias en la despensa, pero si estás leyendo esto es más que probable que ya las tengas.

Esta pasta es muy concentrada, la idea es usarla como condimento. La puedes diluir en una sopa, para hacer pollo al curry con leche de coco, en una vinagreta, etc. Se conserva unos 10 días en la nevera y se puede congelar.

### Ingredientes

- 3 pimientos naranjas medianos sin semillas
- 2 pimientos rojos pequeños sin semillas
- 1 pimiento verde pequeño sin semillas
- 1/2 cdta de semillas de cilantro
- 1 cdta de comino
- 1/2 cdta de pimienta negra en grano
- 1 cda de jengibre fresco o 1-2 cdts de jengibre molido
- 3 dientes de ajo
- 1 cda de cúrcuma fresca o 1 cdta de cúrcuma molida
- 1/2 cdta de sal
- 3 cdas de zumo de limón
- 3 cdas de aceite de oliva

## **Instrucciones**

1. Tritúralo todo en un procesador de alimentos y listo.
2. Puedes invertir algo más de tiempo tostando antes el cilantro, la pimienta y el comino en una sartén durante unos 5 minutos.