

Salsa de curry con magimix

Salsa de curry con magimix

1 min	1 min 6 min	1 min 6 min 7 min	1 min 6 min 7 min 1/10
1 min 6 min 7 min 1/10 5	1 min 6 min 7 min 1/10 5 3	1 min 6 min 7 min 1/10 5 3 14	

1 min 6 min 7 min 1/10 5 3 14

4 cucharadas soperas de crema fresca espesa
1 cucharada sobera de curry en polvo
1 cucharada sobera de harina
1 cebolla
Sal y pimienta

4 cucharadas soperas de crema fresca esp

Â»

Colocar la cebolla pelada en el vaso de la Thermomix y triturar durante 5 segundos a velocidad 5. Raspar las paredes del vaso.

Â»

Colocar todos los ingredientes, junto con el curry y la nata líquida, en el vaso de la Thermomix y programar 5 minutos a velocidad 3 a 70°C.

Â»

Triturar durante 20 segundos a velocidad 7.

Raspar las paredes del vaso con la espátula al verter la salsa de curry