

## Salsa de curry con thermomix

### Salsa de curry con thermomix

|                          |                            |                               |                        |
|--------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------|
| 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

---

**<span itemprop="recipeIngredient">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