



# Curry de Batata Doce con Garbanzos y Maní



**Categoría**  
Vegetariano



**Tempo de preparação**  
Médio



**Dificuldade**  
Médio



**Custo**  
Medio



**Com quem?**  
Con la familia



**Nº de pessoas**  
4 pessoas

## Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Reserva

- 1 cebolla picada
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- 2 cucharadas de pimiento rojo picado
- 1 guindilla picada
- 2 cucharadas de curry en polvo
- 1 cucharada de garam masala
- 400ml de leche de coco
- 600g de batata dulce en cubos
- 200g de garbanzos cocidos
- 100g de espinacas
- 50g de maní picado
- Cilantro picado, al gusto
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto

## Modo de preparación

1

Sofría en Aceite de Oliva Gallo la cebolla y el ajo junto con la hoja de laurel.

2

Añada el pimiento y la guindilla, y cocine durante 2 minutos.

3

Agregue el curry, el garam masala, mezcle durante 1 minuto.

4

Añada la leche de coco, mezcle y añada las batatas dulces en cubos, cocine a fuego lento durante unos 12 minutos.

5

Agregue los garbanzos, las espinacas, mezcle y deje hervir durante 1 minuto.

6

Sirva con cilantro, maní picado y arroz basmati para acompañar.

## Produtos utilizados



*Reserva*

Aceite de Oliva Virgen Extra

## Veja também

---

 Vegetariano  Rápido  Fácil

*Quinoa com abóbora, espinafres e romã*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Pizza de cogumelos e trufas*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Tofu picante com alga nori*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Falafel*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Hummus com azeitonas e queijo de cabra*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide