



GARBANZOS AL CURRY CON ARROZ BASMATI

Ingredientes

- Garbanzos Dantza 
- 300g arroz basmati
- 2 cebolletas frescas
- 2 zanahorias
- 1 bote de leche de coco
- 1 cucharadita de curry
- 1 pizca de chile en polvo
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Cilantro fresco picado



Preparación

1. Enjuagamos el arroz con agua fría y lo cocemos con el doble de agua 3 minutos a fuego fuerte. Luego tapamos y cocemos 12 minutos más a fuego mínimo.
2. Pelamos y picamos la cebolla y la zanahoria muy finito y las agregamos a una cacerola con un poco de aceite a fuego lento.
3. Salpimentamos y a los 10 minutos, añadimos el curry en polvo y el chile.
4. Agregamos los garbanzos Dantza y la leche de coco y dejamos que reduzca la salsa a fuego medio removiendo con suavidad.
5. Servimos en los platos el arroz basmati y al lado colocamos el guiso de garbanzos al curry.
6. Decoramos con un poquito de cilantro fresco picado...¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta receta tan original, deliciosa y saludable.