



Curry Japonés con Manzana y Miel - Medio Picante

Vermont Curry es una deliciosa mezcla de salsa de curry ligeramente picante con un toque de manzana y miel. Ideal para guisar con carnes, mariscos y verduras o preparar el Kare Raisu カレーライス. Se presenta en forma de tableta, dividida a su vez en cubos. Vermont Curry, se utiliza para elaborar uno de los platos más populares de Japón, el Kare Raisu (arroz al curry) y sus principales ingredientes son verduras, carne y arroz. Es muy fácil de elaborar gracias a la salsa Vermont Curry. El arroz al curry japonés se sirve de muchas formas, desde un plato plano hasta un cuenco de sopa. El curry se vierte sobre alguna cantidad de arroz en el centro del plato. Preparación: Saltear carne y verduras, dorar y verter 700 cc de agua y añadir 1 pastilla por comensal de Vermont Curry. Espesar a fuego lento y emplatar junto el arroz japonés. País de origen: Japón.

Price: \$56,000

Categories: [Condimentos](#)