



## Pasta Curry Red

La pasta de curry rojo se utiliza como ingrediente básico para preparar muchos curry tailandeses y platos fritos. La pasta de curry rojo tailandés se puede cocinar con o sin leche de coco. Sin glutamato monosódico añadido. Sin conservantes añadidos. Sin colorantes artificiales. **Instrucciones de cocción:?**

- Sofría 50 g de pasta de curry rojo en 1 cucharada de aceite de soja y luego agregue 1 taza (240 ml) de leche de coco.
- Agrega 200g de carne fresca y continúa cocinando.
- Agrega otra 1/2 taza (120 ml) de leche de coco y 1/2 taza (120 ml) de agua, calienta hasta que hierva.
- Añade 100 g de verduras y cocina hasta que se ablanden.
- Agrega 1 1/2 cucharadita de azúcar.
- Pruebe y sazone según sea necesario.

**Sugerencia de sabor:** Para un sabor más suave, se debe utilizar media porción de pasta de curry.

**Price:** \$10,000

**Categories:** [Condimentos](#)