



Pasta Curry Yellow

Esta pasta de curry Mae Ploy es una base brillante para el auténtico curry amarillo tailandés. Con hierba de limón, ajo y galanga, es fragante y tiene un hermoso color amarillo brillante gracias a la cúrcuma. La pasta de curry amarillo tailandés es más suave que las pastas de curry rojo y verde, ya que el ingrediente principal es el ajo en lugar de la guindilla. Cómo hacer curry amarillo tailandés Sin glutamato monosódico añadido. Sin conservantes añadidos. Sin colorantes artificiales. **Instrucciones de cocción:?**

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

Sugerencia de sabor: Para un sabor más suave, se debe utilizar media porción de pasta de curry. **Consejos para alérgicos:** Contiene crustáceos. No exponer a la luz solar. Una vez abierto conservar refrigerado y utilizar antes de la fecha de caducidad.

Price: \$10,000

Categories: [Condimentos](#)