



PATATAS *al curry*

Ingredientes para 4 personas:

400 gr de patatas baby

1 cebolla pequeña

1 tomate mediano

1/4 cucharadita de semillas de mostaza

1/4 cucharadita de semillas de comino

1/2 cucharadita de jengibre rallado

1 ajo picado

1/4 cucharadita de curcuma

1/4 cucharadita de Garam Masala

1/4 cucharadita de cayena en polvo

sal y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Cocinamos las patatas baby en el microondas durante 8 minutos. Si vienen en bolsa, dentro de su bolsa y si no, dentro de una bolsa especial para hornear.

Dejamos enfriar, partimos en 4 partes y reservamos.

En una sartén calentamos un par de cucharadas de AOVE y freímos las semillas de mostaza y el comino (cuidado que saltarán, hay que tener cerca una tapa de sartén). A continuación, añadimos el ajo y el jengibre, mezclamos bien con una espátula anti-adherente. Incorporamos la cebolla y pochamos.

Cuando la cebolla comience a cambiar de color, añadimos el tomate troceado, sin piel, ni semillas, también añadimos la cúrcuma y la cayena, cocinamos hasta que se evapore el agua que suelte el tomate.

Cuando esto haya ocurrido, añadimos las patatas y el Garam Masala, tapamos y cocinamos durante 3-5 minutos, Si fuera necesario, añadimos 1/4 de vaso de agua.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

