

Calabaza al curry y champiñones

Unos 15 minutos preparación y 10 de cocción

Para 4 personas

Ingredientes

Una cucharada de aceite de oliva

Un diente de ajo machacado

Una cucharadita de comido molido, otra de curry, media de cúrcuma y media de nuez moscada

Una cebolla mediana en rodajas finas

Una zanahoria mediana en rodajas finas

300 gr de calabaza en trocitos

Un pimiento verde en rodajas finas

200 gr champiñones partidos por la mitad

Una cucharadita de maicena opcional

Preparación

1. Calentar el aceite en un wok o sartén y saltear un poco el ajo con las especias.
2. Añadir la cebolla y la zanahoria. Saltear hasta que la cebolla esté blanda. Añadir la calabaza, el pimiento y los champiñones.
3. Añadir opcionalmente maicena para espesar y remover hasta que hierva y se espese ligeramente. Se le podría añadir también alguna especia como orégano, albahaca, etc. según gustos.