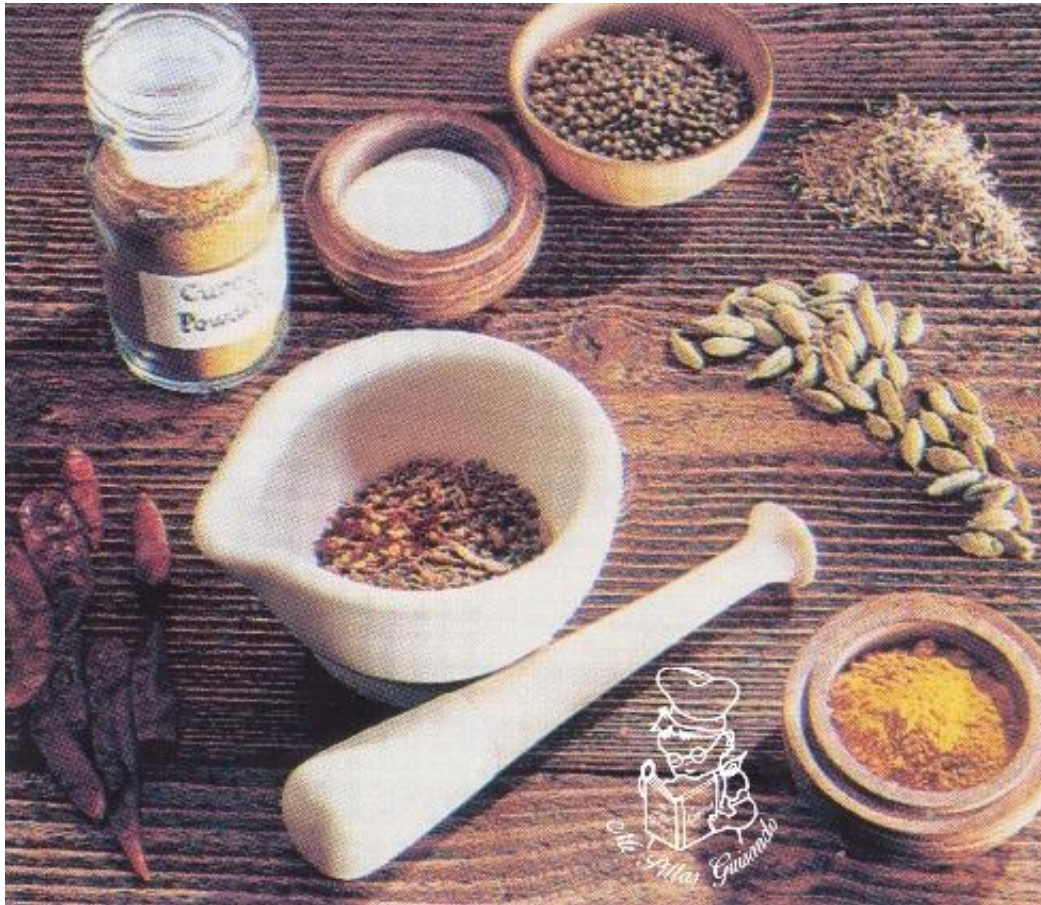




<https://www.mepillasquisando.com>



## CURRY EN POLVO CASERO



CON ESTA RECETA SE OBTIENE UN PRODUCTO MEDIANAMENTE INTENSO

Es preciso tostar las semillas antes de machacarlas, el dorado refuerza su aroma. Calentamos una sartén y echamos las semillas. Tapamos y movemos la sartén sobre el fuego, durante dos minutos. Dejamos enfriar antes de machacarlas.

### INGREDIENTES:

- 4 Cucharadas de semillas de Cilantro tostadas.
- 2 Cucharadas de semillas de Comino tostadas.
- 1 Cucharadita de semillas de Cardamomo tostadas.
- 2 Cucharaditas de Cúrcuma en polvo.
- 2 Chiles troceados.
- ½ Cucharadita de Sal.

### ELABORACIÓN:

Colocamos todos los ingredientes en el mortero y trituramos hasta reducirlos a un polvo muy fino. O si lo preferimos colocamos en una picadora. (Si lo hacemos en el mortero, para mi gusto, tiene un sabor más natural, las cuchillas de la picadora dan calor y restan sabor).

<https://www.mepillasquisando.com>