



<https://www.mepillasquisando.com>



SALTEADO DE PANCETA AL CURRY CON CEBOLLETAS



INGREDIENTES:

- 6 Tiras de Panceta fresca.
- 2 Zanahorias.
- 3 Cebolletas.
- 40 gr de Curry (no picante).
- 200 gr. de Champiñones.
- La piel de una Lima picada.
- 10 gr. de Jengibre.
- 1 diente de Ajo.
- 2 Chalotas.
- 2 Pimientos verdes.
- 1 Vasito de Aceite de girasol.

ELABORACIÓN:

Pelamos las chalotas y las mezclamos con el curry, el ajo, la piel de lima, el jengibre pelado, la pimienta de cayena. Trituramos todo y reservamos. Cortamos la panceta en tiras finas. Untar el wok con el aceite y dejar que se caliente. Agregamos la panceta y la doramos. Mezclamos con las cebolletas cortadas a trozos. Salteadas a fuego vivo. Añadimos las zanahorias pelada y cortada en rodajas y los pimientos cortados al gusto y salteamos a fuego vivo hasta que coja un bonito color dorado. Limpiar los champiñones, laminados y salteados también. Salar y condimentar con el curry. Se puede poner un poco de agua para así poderla mezclar mejor con los alimentos. Servir caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>