



Das deutsche Herz
Städtische Zeitung
April 1925
Stadtsmann

MI RECETA

Valeria Garcia



Das deutsche Herz
Städtische Zeitung
April 1925
Stadtsmann

Comida India



N.º de personas:

Aproximadamente

5 o 6

personas

Ingredientes

Combinado de Verduras:

- 2 Ajos
- Un calabacín
- 2 Cebollas
- 2 Pimientos Verdes
- 250g de Tomate Frito
- Berengena
- Yogur
- Aceite
- Sal
- 250 Leche de Coco
- Pimienta Negra
- Comino
- Curry



Tortitas:

- 200 g Harina
- 1 Huevo
- 1 Yogur
- Cucharadita de Levadura

Preparación



De Convinado De Verduras:

1. Trocear y sofreír todas las verduras con aceite y los ajos
2. Despues rehogamos las verduras con una tapadera durante 10 minutos.
3. Incorporamos el yogur y la leche de coco.
4. Finalizamos agregando las especias al gusto y apartamos.

De Las Tortitas:

1. Se mezclan todos los ingredientes.
2. Se deja reposar hasta que la masa suba
3. Se hacen bolitas como una nuez y se estiran.
4. En una sartén con aceite se cocinan hasta que salgan burbujitas y se les da la vuelta.