



Sweet Potato Thai Coconut Curry

INGREDIENTES

- 4 onz. (113g) Sweet Things® 3/8" (0,95 cm) x 1/4" (0,64 cm) Corte rectangular (L0092)
- 6 onz. (170g) Pollo al Curry, pequeños pedazos
- 3 tazas (675g) Espinaca, acelga y col rizada
- 1/3 taza (60g) Tiras de pimiento rojo y verde
- 1/3 taza (50g) Tiras de cebolla roja
- 4 onz. (113g) Salsa de Curry con Coco
- 1/4 taza (25g) Tiras de coco
- 2 cdas. Cebolla verde rebanada
- 2 cdta. Cilantro picado
- 2 cdas. Guisantes Wasabi
- 6 Rodajadas de limón

INSTRUCCIONES

Prepare las papas de acuerdo a las instrucciones en el paquete.

Coloque los vegetales en un embase.

Añada papas cocinadas, pimientos, cebollas, salsa de curry con coco y mezcle hasta que todo esté cubierto.

Coloque en un plato y cúbralo con pollo al curry.

Rocíe coco, cebolla verde y guisantes wasabi.

Decore su plato con rodajadas de limón.

Rendimiento

2 - 3 porciones