



Curry de Garbanzos

Ingredientes:

- **2 cucharadas** de cebolla en polvo,
- **2 cucharadas** de ajo en polvo
- **2 cucharadas** de polvo de Curry
- **1 cucharada** de Comino
- **½ cucharada** de Curcuma
- **¾ de cucharadita** de sal
- **15 onzas** (1 lata) de tomates trozados
- **1 lata** de leche de coco
- **1 lata** de Garbanzos
- **1 puñado** de espinaca

Instrucciones:

1. En un sartén a calor mediana añade los tomates, leche de coco y garbanzos.
2. Añade la cebolla en polvo, ajo en polvo, curry, comino, curcuma, paprika y sal. Mezclar para que todos los ingredientes se mezclen.
3. Dejar que la preparación se cocine a fuego bajo por 8 minutos o hasta que todo este mezclado y caliente.
4. Vierta la espinaca hasta que esta este completamente incorporada.
5. ¡Servir y disfrutar!

Opcional:

Server con arroz blanco o pan (Naan)