

RECETARIO

NUEVA

imusa®

NATURAL STONE

COCINA SOSTENIBLE.
SALUDABLE, CON MENOS ACEITE.



CUERPO EN ALUMINIO 100%
RECICLADO Y RECICLABLE



NUEVA

imusa®

NATURAL STONE



COCINA SOSTENIBLE. SALUDABLE, CON MENOS ACEITE.

Si viniste buscando llevar el movimiento sostenible a tu cocina a través de inspiración y deliciosas ideas para preparar, con tu nueva línea de IMUSA, **Natural Stone** cuerpo en aluminio 100% reciclado y reciclable, ¡Llegaste al lugar correcto!

Aquí encontrarás preparaciones ideales para deleitar con un menú completo a todos los que te rodean. ¿Lo mejor de todo? ¡Tendrás resultados perfectos mientras cocinas de manera sostenible, saludable y con menos aceite! Sorpréndelos a todos mientras cuidas el planeta creando recetas deliciosas.

LENTEJAS ROJAS

CON LECHE DE COCO Y LANGOSTINOS



2 personas

Ingredientes:

- 150 gr de langostinos.
- 250 gr de lentejas rojas.
- 2 tomates maduros.
- 1 cebolla.
- 1 diente ajo.
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen.
- 200 ml de leche de coco.
- 30 gr de coco rallado.
- 1 cucharada de cúrcuma molida.
- 1 cucharadita de jengibre molido.
- 1 cucharadita de comino en grano.
- 1 cucharadita de comino molido.
- 1 cucharadita de paprika.
- 1/4 cucharadita de pimienta negra.
- Canela en polvo.
- Sal al gusto.
- Hojas cilantro para decorar.

Preparación:

1. Cocer en abundante agua las lentejas durante 20 min aprox. (o hasta que estén tiernas) en tu olla Natural Stone a fuego medio. Escurrir y reservar.
2. Pelar y picar finamente la cebolla y los tomates. Dorarlos en tu sartén Natural Stone con aceite de oliva a fuego medio.
3. Añadir el ajo picado, la pimienta, la cúrcuma, el comino en polvo y el pimentón. Revolver y dejar cocinar un par de minutos todo junto.
4. Añadir las lentejas y revolver bien.
5. Cubrir con la leche de coco y añadir los cominos, la rama de canela y el coco rallado. Añadir sal al gusto.
6. Agregar los langostinos y dejar cocinar 10 minutos aprox. o hasta que la leche de coco se haya consumido.
7. Decorar con un poco de paprika y unas hojas de cilantro.



Tiempo
de elaboración:

20 min

Tiempo
de cocción:

50 min

Esta receta
te tomará:

1 hr 10 min



NUEVA

imusa®

NATURAL STONE

Para encontrar más recetas
increíbles, puedes visitar
nuestro sitio web
www.imusa.com.co

o seguirnos en
nuestras **redes sociales**

imusa®

