

Tiribecs amb poma



Li donem un aire oriental als tiribecs amb la poma i el curri.

Per a 4 persones

Temps: 10 min.

Ingredients:

- -1/2 kg de tiribecs
- -2 pomes
- -1 ceba
- -1 punteta de curri en pols
- -Sal i oli d'oliva
- -1 llauna de moresc
- -Anet



Elaboració:

PAS 1: Es netegen i bullen els tiribecs de 2 a 3 minuts amb aigua i sal i els escorrem de seguida.

PAS 2: Ara posem una mica d'oli en una paella i hi saltem la ceba tallada en juliana ben fina. Quan es començi a estovar hi afegim la poma tallada també a tires fines.

PAS 3:

Al cap de 4 minuts hi afegim els tiribecs i el curri. Ho saltem tot junt un minut més i ja podem servir.







Bon Profit!