

CUINA AMBULANT. AMB MANGO I OKRA

07.05.2024

INGREDIENTES PARA 30:

KONDRE

30 GUINEO (MÍNIMO)
PEBE (1 TEASPOON)
20 GRANOS DJANSANG
RONDELLES (1 TEASP)
PIMIENTA NEGRA
PIMIENTA BLANCA
10-12 TOMATES PERA
2 PUERRO
4 CEBOLLAS
HOJAS DE 1 APIO
1 CABEZA AJO
GENGIBRE
CARDAMOMO GRANDE
HING
NUEZ MOSCADA
COMINO
CURRY
SAL
250ML ACEITE DE
PALMA

ENSALADA DE ZANAHORIA CON ESPECIAS

25 ZANAHORIAS
(LAMINADAS CON UN
PELADOR)
LIMA
GHEE
PIMIENTA NEGRA
RECIÉN MOLIDA
CÚRCUMA
SEMILLA DE MOSTAZA
AJO
JENGIBRE
COMINO
SAL
CILANTRO FRESCO

POSTRE DE TAPIOCA

TAPIOCA
LECHE DE COCO
GHEE
AZAFRÁN
CARDAMOMO
CLAVO DE OLO
PASAS
PISTACHO Y
ALMENDRAS PICADAS
Y TOSTADAS
JAGGERY (UN TIPO DE
AZÚCAR DE PANELA)

CUINA AMBULANT. AMB MANGO I OKRA

07.05.2024

INGREDIENTES PARA 30:

KONDRE

30 GUINEO (MÍNIMO)
PEBE (1 TEASPOON)
20 GRANOS DJANSANG
RONDELLES (1 TEASP)
PIMIENTA NEGRA
PIMIENTA BLANCA
10-12 TOMATES PERA
2 PUERRO
4 CEBOLLAS
HOJAS DE 1 APIO
1 CABEZA AJO
GENGIBRE
CARDAMOMO GRANDE
HING
NUEZ MOSCADA
COMINO
CURRY
SAL
250ML ACEITE DE
PALMA

ENSALADA DE ZANAHORIA CON ESPECIAS

25 ZANAHORIAS
(LAMINADAS CON UN
PELADOR)
LIMA
GHEE
PIMIENTA NEGRA
RECIÉN MOLIDA
CÚRCUMA
SEMILLA DE MOSTAZA
AJO
JENGIBRE
COMINO
SAL
CILANTRO FRESCO

POSTRE DE TAPIOCA

TAPIOCA
LECHE DE COCO
GHEE
AZAFRÁN
CARDAMOMO
CLAVO DE OLO
PASAS
PISTACHO Y
ALMENDRAS PICADAS
Y TOSTADAS
JAGGERY (UN TIPO DE
AZÚCAR DE PANELA)