

Moong Dal

Mi nieta Sonia sabe que me facina el gusto de Dal, entonces ella escribió esta receta para mi y me lo regaló de aginaldo.

Ingredientes

- Moong Dal 200 gms
- 1/4 cucharita cúrcuma molida
- 3/4 cucharita sal
- 2 cucharas de aceite de oliva
- 1/2 cucharita de semillas de comino
- 1-2 chiles rojos secos
- 1 Cebolla picada

Preparación

1.
 - Poner el moong dal en una olla con 800 ml de agua hirviendo.
 - Escurrir el caldo blanco y añadir la cúrcuma.
 - Remover, tapar, reducir a fuego lento y cocinar durante 45 minutos.
 - Añadir la sal y apagar el fuego.
2.
 - Pon el aceite de oliva en una sartén pequeña a fuego medio-alto.
 - Cuando esté caliente, añade las semillas de comino y los chiles.
 - Cuando los chiles se doren, añade la cebolla.
 - Fríe hasta que se dore y vierte rápidamente la mezcla sobre el dal.
 - Mezcla y disfruta.