

Camarones con Coco en Salsa de Mango

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite: c/n

Curry: 1 cda

Huevo: 2 Unidades

Camarones gigante: 1 Kilo

Coco fresco rallado: 4 Tazas

Harina: 1/4 Taza

guarnición

Perejil picado: 1/4 Taza

Chile verde picado: 1/4 Taza

Arroz cocido: 3 Tazas

Nueces de la india: 1/4 Taza

Almendra: 1/4 Taza

Coco rallado fresco y sin azúcar: 1/4 Taza

Cilantro: 1/4 Taza

Uvas pasas: 1/4 Taza

Salsa

Ron: 1/3 Taza

Azucar: 1/2 Taza

Mango fresco picado o piña: 1 y 1/2 Taza

Chile Chipotle: 1 unidad

Leche de coco: 2 Tazas

Vinagre Blanco: 1 cda

Preparación de la Receta

- Limpiar y desvenrar los **camarones**, abrir en forma de mariposa o partir a la mitad.
- Mezclar *harina* con *curry* y sal.
- Reservar.
- Separar las claras de la yema
- Batir las claras y reservar.
- *Sazonar* los *camarones* con sal, pasar por la mezcla de *curry*, después por las claras y finalmente por el coco rallado colocado en un recipiente extendido.
- Freír los *camarones* de tres en tres en aceite caliente.

Salsa

- Colocar azúcar en una *cacerola* a fuego medio hasta formar un caramelo claro
- Añadir *ron*, mango o *piña*, *hervir* por 10 minutos para que la fruta se desbarate
- Agregar *vinagre*, cocinar por tres minutos y añadir la leche de coco y el *chile chipotle*
- Licuar todo y colar para una salsa de textura más fina
- Servir acompañado de *arroz* blanco, coco rallado, nueces de la India, uvas pasas, *cilantro* picado, *chile* verde picado, *perejil* y almendras picados

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/camarones-con-coco-en-salsa-de-mango>