

Curry de Frutos de Mar con Leche de Coco al Wok

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite: c/n

Cayos de vieras: 100 grs

Langostinos: 100 grs

Patas de centolla: 200 grs

Tubo de Calamar: 2 Unidades

Arroz de jazmín: 500 grs

Papa: 1 Unidad

Mejillones: 100 grs

Salmón: 100 grs

Curry

Hojas de Laurel: 4 Unidades

Chile: 2 Unidades

Cebolla: 100 grs

Cúrcuma: 1 cda

Granos de Pimienta negra: 10 grs

Jengibre fresco: 30 grs

Jugo De Lima: 50 cc

Lima kafir: 4 Unidades

Semillas De Coriandro: 10 grs

Limas: 8 Unidades

Azúcar moreno: 20 grs

Cilantro: 25 grs

Ajo: 2 Dientes

Hojas de Albahaca: c/n

Crema de leche: 250 cc

Leche espesa de coco: 250 cc

Salsa De Pescado: 50 cc

Hojas de menta: c/n

Vainas de cardamomo: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortar el *calamar* en cuadrille de los dos lados pero sin pasarse de lado a lado
- Luego cortar en tiras, reservar.
- Cocinar los mejillones sin agua por unos minutos hasta que abran la valva, reservar.
- Cortar las papas en cubos 2x2 cm de lado, picar la *cebolla*, el *ajo*, *chile*, el *jengibre* en fina juliana
- *Saltear* en wok caliente con aceite 2 minutos
- Agregar *ajo*, *jengibre*, *chile*, y *saltear* por 2 minutos con un poco de sal y pimienta negra.

- Añadir leche de coco, *jugo* de lima, *laurel*, lima kafir, *cúrcuma*, salsa de pescado, azúcar morena, semillas de *cardamomo*, de coriandro y las papas en cubos.
- Dejar reducir y cuando la *papa* este casi a punto agregar calamares, *salmón* en cubos, *vieras*, *langostinos*, *centolla* y cocinar otros 2 minutos más.
- Incorporar mejillones hasta calentar y retirar las hojas de *laurel* y lima.
- Servir con hojas de *albahaca*, *cilantro* y *menta* picadas.
- Acompañar con *arroz jazmín*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/curry-de-frutos-de-mar-con-leche-de-coco-al-wok>