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 minuto 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