Curry de langostinos



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Cilantro: 1 Puñado
Cúrcuma: 1 cda
Dientes de ajo: 3 Unidades
Chiles: 2 Unidades
Leche de coco: 250 cc
Jengibre: 30 g
Morrones: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad deseada
Miel: 2 cdas.
Curry en polvo: 1 cda
Caldo: Cantidad necesaria
Langostinos limpios: 2 k
Tomates perita en lata: 3 Unidades
Papines: 1/2 k

Preparación de la Receta

- En una licuadora procesamos 1 *cebolla*, 1 *morrón* rojo, 2 chiles sin semillas, 3 dientes de *ajo*, *jengibre*, *cilantro* con sus tallos, miel, **curry** en polvo y *cúrcuma* en polvo
- Condimentamos con sal y reservamos.
- Marinamos los **langostinos** con la mitad de la *marinada* licuada y reservamos.
- Cortamos en cubos pequeños 1 *cebolla*, 1 *morrón* rojo y cocinamos en una sartén caliente con aceite de oliva unos minutos.
- Incorporamos la *marinada* licuada reservada a la sartén y continuamos la cocción.
- Añadimos papines blanqueados a en mitades, tomates peritas desmenuzados, tapamos y dejamos cocinar a fuego bajo por 5 minutos aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo, agregamos los *langostinos* marinados escurridos, leche de coco, *cilantro* picado y terminamos la cocción.
- Servimos en un cuenco con más *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/curry-de-langostinos-2