

# 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>