

Curry de langostinos con arroz de coco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Arroz con coco

Leche de coco: 1/2 Taza

Agua: 2 Tazas

Coco rallado: 2 cda.

Arroz basmati: 1 Taza

Chutney de quinotos

Sal: A gusto

Vinagre: 1/3 Taza

Quinotos: 250 g

Jengibre: 10 g

Cebolla: 1 Unidad

Manzana verde: 1 Unidad

Azucar: 1/2 Taza

Curry

Sal: A gusto

Morrón: 1/2 Unidad

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Manzana verde: 1 Unidad

Curry en barra: 1 cda.

Langostinos: 20 Unidades

Manteca: 1 cda.

Caldo: 1/4 Taza

Cebolla: 1 Unidad

Chili verde: 1/2 Unidad

Ajo: 1 Diente

Zucchini: 1 Unidad

Jengibre: A gusto

Jugo de ananá: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

Chutney de quinotos

- Pique la *cebolla*.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Pele la *manzana* y corte en cubos.
- Corte los quinotos en cuartos.
- En una *cacerola* con aceite rehogue la *cebolla*.
- Incorpore el *jengibre*, los quinotos, sal y deje cocinar unos minutos.
- Agregue el azúcar y deje *dorar*.
- Integre la *manzana*, el *vinagre* y prolongue la cocción 15 a 20 minutos más.

Arroz con coco

- En una *cacerola* con aceite saltee ligeramente el **arroz** con el coco rallado.
- Bañe con el agua, tape la *cacerola* y deje cocinar a fuego fuerte durante 10 minutos.
- Incorpore la leche de coco, retire del fuego y deje reposar durante 10 minutos.

Curry de langostinos

- Pique la *cebolla*, el *chile* y el *ajo*.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Corte el *morrón* y el *zucchini* en cubos pequeños.
- Pele la *manzana* y corte en cubos.
- Pele los **langostinos**, retire la cabeza, las patas, la cola y la vena del *lomo*.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva saltee la *cebolla*, el *morrón* y el *ajo* durante 5 minutos.
- Agregue el *jengibre*, el *chile* y deje sudar.
- Incorpore el *zucchini*, la pasta de **curry** y mezcle hasta que se disuelva.
- Añada la *manzana*, el *jugo* de *ananá*, el caldo, sal y deje cocinar durante 5 minutos a partir del hervor.
- Integre los *langostinos* y deje cocinar 5 minutos más.

Presentación

- En un bowl de presentación sirva el *arroz* y de lado el *curry* de *langostinos* y el *chutney*.
- Espolvoree con *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/curry-de-langostinos-con-arroz-de-coco>