Curry de Langostinos (Jeenga Curry)

Ingredientes

Caldo

Agua: 1/2 L
Cabezas de gamba: Cantidad necesaria
Aceite: 1 Chorrito
Sal: Cantidad necesaria

Curry

Comino en polvo: 20 g
Caldo de cabeza de gamba: 500 Ml
Cilantro en polvo: 20 g
Comino entero: 15 g
Cúrcuma en polvo: 25 g
Laurel entero: 3 g
Pasta de ajo y jengibre: 20 g
Pimienta blanca en polvo: 20 g
Cardamomo: 5 g
Aceite: 1 Chorrito
Canela salvaje entera: 10 g
Clavo entero: 5 g
Coriandro entero: 15 g
Flor de macis entera: 5 g
Tomate: 450 grs.
Pimentón rojo en polvo: 25 g
Cebolla: 250 g
Yogur: 50 g

Jeenga

Comino en polvo: 20 g
Sésamo: 20 g
Cilantro en polvo: 20 g
Coriandro entero: 5 g
Sal: 25 g
Macis entero: 5 g
Pasta de ajo y jengibre: 20 g
Pimienta blanca en polvo: 20 g
Yogur: 25 g
Cardamomo verde entero: 5 g
Leche de coco: 200 g
Comino entero: 5 g
Cúrcuma en polvo: 25 g
Laurel entero: 2 g
Langostinos: 1 k
Pimentón rojo en polvo: 25 g
Tirabeques: 200 g

Preparación de la Receta

Para el curry

- *Pelar* la *cebolla* y picar finamente
- Lavar los tomates y cortar en rodajas finas
- Reservar.
- En una sartén con aceite, rehogar la *cebolla* con la pasta de *ajo* y *jengibre*

Para el caldo

verter el aceite en una olla, a&ntilde

- Adir las cabezas de gamba y un poco de sal
- Cuando las cabezas comiencen a dorarse, cubrir con el agua en 4 tiempos
- Dejar reducir
- A continuación, subir el fuego tanto de la sartén como de la olla.
- Incorporar a la sartén las *especias* en grano
- Remover con una cuchara de madera y cocinar hasta que la *cebolla* se tueste apenas.
- Cuando la *cebolla* tome el *color* de las *especias*, agregar los tomates, tapar y cocinar por 10 minutos.
- Añadir las *especias* en polvo y el yogurt
- Retirar los granos de *especias* y descartar
- Trasladar la preparación de la sartén a la cuba de una batidora de inmersión
- Incorporar unas cucharadas de caldo, pero sin cabezas
- Triturar y agregar caldo de ser necesario
- Colar y devolver a la sartén.
- Verter poco a poco la leche de coco y remover hasta que se integre con la salsa
- Agregar los tirabeques cortados a la mitad y aumentar el fuego.
- Una vez que la salsa hierva, añadir los **langostinos** y cocinar durante 2 minutos
- Retirar, servir y, por último, decorar con un poco de *sésamo*

- Al comprar las *gambas*, para asegurarte su frescura, verifica que el *color* de los ojos sea negro y no mate.
- Utiliza tomates en racimo, que resultan mucho más jugosos y sabrosos.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de "Cocina India".

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