

Lista de ingredientes para la receta Curry de Langostinos (Jeenga Curry)

Caldo

- Agua 1/2 L
- Aceite 1 Chorrillo
- Cabezas de gamba Cantidad necesaria
- Sal Cantidad necesaria

Curry

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

Jeenga

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

- Tirabeques 200 g
- Yogur 25 g