elGourmet

Curry de langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche de coco: 1/2 Taza
Cebolla: 1 Unidad
Extracto De Tomate: 1 cda.
Curry: 1 cda.
Coco tostado: A gusto
Jengibre: 1/2 Unidad
Miras (brotes de ajo): A gusto
Sal: A gusto
Langostinos limpios: 20 Unidades
Aceite Neutro: 3 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Berenjenas orientales: 2 Unidades
Vino dulce: 1/4 Taza
Almidón de Maíz: 2 cdas.

Guarnición

Aceite Neutro: 2 cdas.
Vino dulce: 1 Taza
Aceite de Sésamo: Gotas
Salsa de soja: 1/4 Taza
Hongos frescos: 10 Unidades
Jengibre Picado: 1 cda.
Pack choy: 3 Planta

Preparación de la Receta

- Corte las berenjenas en bocados y al bies.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- Pele y corte el *jengibre* en trozos.
- Pique las ramas de miras.

Guarnición

- Retire el tallo de los *hongos*, pélelos y córtelos por la mitad
- Espolvoree con almidón de maíz, mezcle bien y reserve.

- Corte los tallos del pack choy en cuartos

Armado

- En un wok bien caliente con aceite neutro saltee los ajos junto con el *jengibre* unos segundos, luego agregue las berenjenas, la *cebolla*, el **curry**, el extracto de *tomate*, el vino dulce y sal, una vez evaporado el liquido incorpore los **langostinos** y la leche de coco, mezcle, cocine unos minutos mas y retire del fuego.
- En un wok bien caliente con aceite neutro saltee el *jengibre* junto con los *hongos* unos segundos, luego incorpore el vino dulce junto con la salsa de soja, agregue agua de ser necesario, e incorpore las hojas de pack choy, mezcle, y una vez que las hojas estén tiernas retire del fuego y añada el aceite de *sésamo*, mezcle bien.

Presentación

- Sirva el salteado de *langostinos* en cazuela y espolvoree con el miras y coco tostado.
- Acompañe con la *guarnición*

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