

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>