elGourmet

Curry Rojo de Calamares y Gambas con Arroz Thai

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Gambas: 6 Unidades
Chile rojo thai: 1 Unidad
Leche de coco: 200 Ml
Cebolla Morada: 1 Unidad
Sal y Pimienta: c/n
Calamar: 1 Unidad
Arroz thai: 100 grs
Tomate: 1 Unidad
Ají Amarillo: 1 Unidad
Pasta de curry rojo tailandés: 1 cda
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Preparar el **arroz** thai siguiendo las indicaciones del fabricante.
- En una cazuela con un poco de aceite, sofreír bien las cabezas de las **gambas** y retirar.
- En ese mismo aceite, *dorar* la *cebolla* roja y el *pimiento* en juliana.
- Cuando tome *color* y estén tiernos, incorporar el *tomate* troceado.
- Una vez que el sofrito esté a punto, añadir el *calamar* troceado.
- Echar la pasta de **curry** y sofreír.
- Cubrir con la leche de coco y poner a punto de sal y pimienta.
- Dejar a fuego alto durante unos minutos, retirar y servir inmediatamente en un cuenco con *arroz*, *cilantro* picado, *chile* thai picado y las colas de *gambas* cocidas a la *plancha* con sal en escamas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/curry-rojo-de-calamares-y-gambas-con-arroz-thai