

Curry Thai De Langostinos

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Curry Verde

Hojas de Albahaca: 15 Unidades

Arroz blanco: c/n

Cebolla: 1 unidad

Chile Verde Frescos: 2 unidad

Coco Rallado Tostado: 3 Cucharada

Ajo: 3 Dientes

Lemongrass: 2 Varas

Ralladura De Pomelo: ½ unidad

Semillas de comino tostadas: 2 Cucharadas

Aceite Neutro: c/n

Azucar: 1 Cucharada

Leche de coco: 800 g

Cilantro: ½ Atado

Cola De Langostino Crudo: 500 g

Jengibre fresco: 50 g

Pasta de curry verde: 5 Cucharadas

Salsa De Pescado: 2 Cucharada

Semillas De Coriandro Tostadas: 2 cucharita

Preparación de la Receta

- Calentar la mitad de la leche de coco junto a la pasta de **curry verde** hasta reducir y hasta casi secar la preparación.
- Agregar la leche de coco restante, azúcar, coco rallado tostado, ralladura de *pomelo*, salsa de pescado y mezclar.
- Añadir los **langostinos**, hojas e *albahaca* y cocinar 5 minutos hasta reducir la salsa y cocinar los **langostinos**.
- Servir el *curry* y la salsa acompañado de *arroz blanco*, terminar con hojas de *cilantro* por encima.
- **Para la pasta de *curry verde***
 - Cortar en rodajas la parte tierna del lemongrass y picar el *jengibre* pelado, llevar todo a licuadora.
 - Agregar semillas de *comino*, semillas de coriandro, *ajo* en mitades, *cebolla* en cubos grandes,
 - chiles sin semillas, *cilantro* con tallos y un poco de aceite y licuar hasta formar una pasta.

- Agregar de a poco el aceite para lograr la consistencia.

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