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 cuchadita

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.

inherit ; font-family

inherit ; font-size

- 24px ; ">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