Lista de ingredientes para la receta Curry Verde de Langostinos

Chutney

- Azucar rubia 3 cdas.
- Morrón amarillo 1 Unidad
- Maní salado 1/2 Taza
- Ajo picado 3 Dientes
- Vinagre 1 Taza
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Mango 1 Unidad
- Pepino 1 Unidad
- Canela en rama 1 Unidad
- Chile rojo picante 1/2 Unidad
- Coriandro 1 cdita.
- Jengibre Picado 1 cdita.
- Morrón Verde 1 Unidad
- Anís estrellado 1 Unidad
- Cebolla Colorada 1 Unidad
- Morrón Rojo 1 Unidad
- Pasas de uva rubias 1/2 Taza
- Semillas de hinojo 1 cda.

Curry Verde

- Ralladura de limón 1 Unidad
- Manteca clarificada 4 cdas.
- Coriandro molido 1 cdita.
- Langostinos limpios 10 Unidades
- Cebolla de verdeo 1 Planta
- Caldo de verduras 1 Taza
- Albahaca 6 Hojas
- Agua 1/4 Taza
- Ajo 2 Dientes
- Jengibre fresco 1 cda.
- Aceite De Oliva 1/2 Taza
- Cebolla Colorada 2 Unidad
- Leche de coco 200 cc
- Curry en polvo 2 cda.
- Lemon grass - vara 1 Unidad
- Espinaca 200 g
- Chiles verdes 5 Unidades
- Cilantro Picado 3 cdas.
- Esparragos 1 Paquete
- Harina 4 cdas.
- Menta 6 Hojas

Raita

- Sal A gusto
- Jengibre rallado 1 cdita.
- Pepinos 2 Unidades
- Jugo de Limón 1/2 Unidad
- Yogurt Natural 1 Tazas
- Azucar 1 cdita.
- Menta 4 Hojas
- Ajo rallado 1 cdita.