

# Curry Verde de Langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Chutney

**Azúcar rubia:** 3 cdas.

**Maní salado:** 1/2 Taza

**Vinagre:** 1 Taza

**Mango:** 1 Unidad

**Canela en rama:** 1 Unidad

**Coriandro:** 1 cdita.

**Morrón Verde:** 1 Unidad

**Cebolla Colorada:** 1 Unidad

**Pasas de uva rubias:** 1/2 Taza

**Morrón amarillo:** 1 Unidad

**Ajo picado:** 3 Dientes

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Pepino:** 1 Unidad

**Chile rojo picante:** 1/2 Unidad

**Jengibre Picado:** 1 cdita.

**Anís estrellado:** 1 Unidad

**Morrón Rojo:** 1 Unidad

**Semillas de hinojo:** 1 cda.

### Curry Verde

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Coriandro molido:** 1 cdita.

**Cebolla de verdeo:** 1 Planta

**Albahaca:** 6 Hojas

**Ajo:** 2 Dientes

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

**Leche de coco:** 200 cc

**Lemon grass - vara:** 1 Unidad

**Chiles verdes:** 5 Unidades

**Esparragos:** 1 Paquete

**Menta:** 6 Hojas

**Manteca clarificada:** 4 cdas.

**Langostinos limpios:** 10 Unidades

**Caldo de verduras:** 1 Taza

**Agua:** 1/4 Taza

**Jengibre fresco:** 1 cda.

**Cebolla Colorada:** 2 Unidad

**Curry en polvo:** 2 cda.

**Espinaca:** 200 g

**Cilantro Picado:** 3 cdas.

**Harina:** 4 cdas.

### Raita

**Sal:** A gusto

**Jengibre rallado:** 1 cdita.

**Jugo de Limón:** 1/2 Unidad

**Azúcar:** 1 cdita.

**Ajo rallado:** 1 cdita.

**Pepinos:** 2 Unidades

**Yogurt Natural:** 1 Tazas

**Menta:** 4 Hojas

## Preparación de la Receta

### Curry Verde

- Pique el lemon grass y luego macháquelo.
- Pele los dientes de *ajo* y córtelos groseramente.
- Pique los chiles verdes en *brunoise*.
- Pele el *jengibre* y córtelo en juliana.
- Corte los espárragos en bastoncitos.
- Pele y corte las cebollas en pluma.
- Corte la *cebolla* de verdeo en rodajas
- Coloque en un recipiente las hojas de *cilantro*, *albahaca*, *menta*, el lemon grass, el *ajo*, el *chile*, aceite de oliva y agua, procese con un mixer y agregue las hojas de *espinaca*, procese nuevamente y añada el coriandro y la ralladura de *limón*, mezcle y reserve.
- Prepare una salsa de **curry**, en una sartén caliente con *manteca* clarificada agregue el **curry** en polvo y la *harina*, mezcle y cocine durante 3 minutos, reserve.

### Chutney

- Pele la *cebolla* y corte en *brunoise*.
- Quite las nervaduras de los morones y córtelos en *brunoise*.
- Pele el mango y córtelo en *brunoise*.
- Corte el *chile* rojo picante en *brunoise*.
- Corte el pepino al medio, quite las semillas y córtelo en *brunoise*.
- Lleve una *cacerola* al fuego y agregue la rama de canela, el anís, las semillas de *hinojo*, tres cucharadas de aceite de oliva, *ajo* picado, la *cebolla*, los morrones, pasas de uva rubias, *maní* pelado y mango, mezcle bien y luego incorpore el *chile* rojo, el pepino, el coriandro, el *jengibre*, *vinagre* y azúcar, mezcle bien para que se incorporen los sabores, lleve el fuego a mínimo y cocine durante aproximadamente 1 hora.

### Raita

- Quite las semillas de los pepinos y luego rállelos.
- Coloque los pepinos sobre un colador y este sobre un bowl, condimente con sal y espolvoree con una cucharadita de azúcar.
- Coloque en un recipiente el *ajo* junto con el *jengibre*, *jugo* de *limón*, sal, el resto de azúcar, las hojas de *menta* picadas, el pepino rallado y el yogurt, mezcle y reserve.

## Armado

- En un wok bien caliente con aceite saltee el *jengibre* en juliana, luego incorpore la *cebolla* en pluma, los espárragos, cuatro cucharadas del *curry* verde, caldo de verduras, la leche de coco, una pizca de azúcar y sal, a medida de incorpore los ingredientes mezcle, una vez que la preparación hierva incorpore los **langostinos**, cocine durante 4 minutos y agregue unas cucharadas de salsa de *curry*, cocine durante 3 minutos, retire y espolvoree con *cebolla* de verdeo picada.

## Presentación

- Sirva en un plato una porción de *curry* verde de *langostinos*.
- Sirva en recipientes individuales el *chutney* al igual que la *raita*.
- Acompañe con rodajas de pan tostados.

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