

Curry verde de mariscos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Langostinos: 200 g

Cebolla: 1 Unidad

Caldo de pescado: Cantidad necesaria

Salsa De Pescado: 2 cdas.

Chile Verde: 1/2 Unidad

Endibias: 100 g

Espinaca: 50 g

Echalotte chico picado: 1 Unidad

Zucchini: 100 g

Camarones: 200 g

Almidón de Maíz: 1 cda.

Jugo De Lima: 1 Unidad

Ajo picado: 1 cdita.

Tentáculos de calamar: 200 g

Vieiras: 200 g

Aceite de mani: 1 cdas.

Leche de coco: 30 cc

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Mejillones: 250 g

Jengibre Picado: 1 cda.

Hongos: 150 g

Chauchas: 100 grs.

Curry verde

Albahaca: 1 cda.

Ajo: 2 Dientes

Echalotte: 1 Unidad

Zest de lima: 1/2 Unidad

Perejil: 1 cda.

Chile Verde: 1/2 Unidad

Cilantro: 1 cda.

Lemon grass - vara: 1 Unidad

Jengibre: 1 cda.

Menta: 1 cda.

Guarnición

Agua: 1 Taza

Arroz basmati: 1 Taza

Varios

Hojas de cilantro:

Preparación de la Receta

Curry verde

- Pele y pique los ajos.
- Pele y pique el *jengibre*.
- Pele el *echalote* y pique.
- Pique el *lemon grass*.
- En un mortero coloque *ajo*, *jengibre*, *chile verde*, zest de lima, *echalote*, *perejil*, *albahaca*, *cilantro*, *menta* y *lemon grass*
- Machaque hasta conseguir una pasta homogénea.

Mariscos

- Corte la *cebolla* de verdeo en trocitos triangulares.
- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- Corte el zuchini al medio retire la parte del centro y corte en juliana.
- Limpie y corte los *hongos* en trozos.
- Corte la *endibia* en juliana
- Limpie los *langostinos*, retire la vena interna.
- En el wok coloque el aceite de *maní*, selle las vieiras y los tentáculos, retire limpie el wok con un papel absorbente y selle los *langostinos* y retire.
- Saltee los zucchini, las chauchas y la *cebolla*
- Agregue los *hongos*, la *cebolla* de verdeo, el *jengibre* rallado, el *ajo* picado, el *echalote* picado y el *chile*
- Rocíe con *jugo* de lima y agregue los mariscos salteados y los mejillones
- Por último incorpore el **curry** verde
- Añada la salsa de pescado.
- Prepare una mezcla de almidón de maíz con caldo y agregue al wok junto con leche de coco, las endibias y la *espinaca*.

Guarnición

- Lave el *arroz*.
- En una *cacerola* gruesa coloque el *arroz* y el agua
- Cocine con la olla tapada hasta que hierva y apague el fuego, deje reposar el *arroz* sin destapar, para terminar la cocción.

Presentación

- En un plato sirva el *arroz* y cubra con el *curry* verde de mariscos.
- Decore con hojas de *cilantro*.

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