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 zucchinis, 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