

Langostinos al curry rojo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Castañas de caju:

Aceite de Sésamo:

Ananá en almíbar: 100 g

Canela: 1 Pizca

Curry rojo en pasta: 1 cda

Ajo: 1 Diente

Lemon grass: 1 Ramita

Apio: 1 Rama

Aceite De Oliva:

Manzana: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Almíbar del ananá: 1 Chorrito

Arroz blanco cocido para acompañar:

Cilantro:

Jengibre fresco picado: 1 cda

Leche de coco: 200 ML.

Menta:

Zanahoria: 1 Unidad

Langostinos Frescos: 16 Unidades

Preparación de la Receta

- Pelamos y cortamos en *brunoise* la *cebolla*, la *zanahoria* y el *apio*.
- Luego, lavamos y cortamos la *manzana* con piel y cortamos ligeramente el *jengibre* sin piel.
- Cortamos el *ananá* del tamaño de un bocado y cortamos el *ajo* muy fino.
- En una olla, con un poco de aceite de oliva, salteamos las verduras y el *ananá* en *almíbar*
- Damos unas vueltas y agregamos el *jengibre* y el *ajo* picados.
- Después agregamos las castañas de *cajú*
- Cocinamos durante unos minutos y agregamos la canela.
- A continuación, agregamos el *jugo* del *ananá* en *almíbar*, el aceite de *sésamo*, la leche de coco, unas hojas de *menta* y *cilantro*, el lemongrass entero y el **curry** rojo en pasta
- Dejamos cocinar durante 20 minutos
- Salamos.
- Pasado ese tiempo, sacamos el lemon grass y trituramos.
- En una sartén caliente, con un chorrito de aceite de oliva, cocinamos los **langostinos** sin *pelar*.
- Emplatamos colocando los *langostinos* sobre el *arroz cocido* y salseamos con el *curry* rojo
- Decoramos con unas hojas de *cilantro* y *menta*.
- Servimos.

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