

Langostinos con especias y leche de coco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chile: 1 Cantidad necesaria

Cilantro Picado: 1 cda.

Clavo De Olor: 2 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Hojas de cilantro: 8 Unidades

Langostinos: 20 Unidades

Leche de coco: 1 1/2 Taza

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Semillas de cardamomo: 1 cda.

Canela En Polvo: 1 cda.

Semillas De Coriandro: 1 cda.

Preparación de la Receta

- En una olla con aceite de oliva caliente saltee la *cebolla* junto con el *ajo*, una vez transparentes agregue la leche de coco, mezcle y deje *hervir*.
- Muela las semillas de coriandro previamente tostadas junto con las semillas de *cardamomo*, el clavo de olor, la canela en polvo y el *chile* hasta conseguir un polvo liso.

Armado

- Pase los **langostinos** por la mezcla de **especias** molidas.
- En una sartén con aceite de oliva caliente selle los *langostinos* durante unos minutos.
- Una vez que la leche de coco rompa el hervor agregue las hojas de *cilantro*, deje *hervir* unos minutos mas, retire y cuele reservando la leche de coco.
- Lleve la leche de coco nuevamente al fuego y una vez sellados los *langostinos* incorpórelos junto con el *cilantro* picado, mezcle, cocine un par de minutos más y retire.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de *langostinos* con leche de coco y acompañe con vino Gewürztraminer

