

GAMBAS AL CURRY CON ARROZ THAI

Marina Nieves

INGREDIENTS

60 MINUTES 2 SERVINGS

- 300 g de gambas
- 200 g de cebolla seca
- 330 ml de leche de coco
- 30 g de pasta de curry amarillo
- 30 g de pulpa de tamarindo
- 10 g de ajo
- 100 g de cacahuetes
- 5 cl de nam pla
- 5 cl de aceite vegetal

TAGS

#curry #gambas #thai #wok



1

Todos los ingredientes que utilizaremos.

2

Pondremos en remojo la pulpa de tamarindo (igual cantidad de agua que de pulpa, y deshacemos bien con las manos).

3

Colaremos la pulpa de tamarindo.





4



5

Una vez hervido, escurrimos el arroz y reservamos.



6

Pasta de curry amarillo.



7

Ponemos el arroz a hervir.



8

Mezclamos bien el ajo y la pasta de curry.



9

Añadimos la cebolla en brunoise y salteamos.



10

Pelaremos las gambas y las incorporaremos a la mezcla.



11

Salteamos todo junto.



12

Saltearemos durante 2 minutos.





13

Añadimos la leche de coco. Es importante no dejar que hierva más de 2 minutos ya que pierde su aroma.



14

Añadiremos el tamarindo a la mezcla.



15

Ponemos el nam pla para conseguir un punto de sal.



16

Añadimos la picada de cacahuets.



17

Finalizamos la receta.



18

Acompañamos con arroz Thai. Serviremos en diferentes recipientes.



19

Emplatado final :)

