

# GAMBES AL CURRY

*Abril Sala*

## INGREDIENTS

10 MINUTES 4 SERVINGS

- 300 gr gambes
- 200 gr ceba
- 400gr pastanaga
- 50gr pebrot verd
- 50gr pebrot vermell
- 33cl llet de coco
- 30 gr pasta de curry
- 30gr polpa de tamarindo
- 100gr cacauets
- 100gr arròs basmati o thai
- 10gr all
- 5cl nam pla
- 5cl oli vegetal

## TAGS

#al #curry #gambes

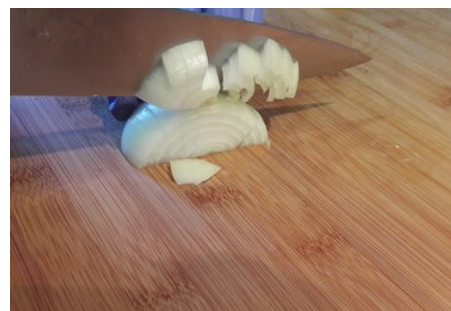


1

Anar a comprar els ingredients.



2



3

Tallar a daus la ceba.





4

Tallar la resta de verdures.



5



6

Pelar les gambes.



7

Torrem els alls i li afegirem el curry.



8

Afegim les verdures.



9

Li posarem les gambes.



10

Afegim la llet de coco i el tamarindo.



11

Posar el nam pla.



12

Afegim els cacauets picats i remanem.





13

Fem l'arròs.



14

Enplatem les gambes al curry amb un bol i l'arròs en un altre.

