

GAMBES AL CURRY AMB ARRÒS THAI

Pau Checa

INGREDIENTS

20 MINUTES 2 SERVINGS

- 0.3 gambes
- 0.2 ceba
- 1 llauna de llet de coco (33cl)
- 0.03 pasta curry verd
- 0.03 polpa de tamarindo
- 0.01 all
- 0.1 cacahuet
- 5 cl nam pla
- 5 cl oli vegetal
- 200 gr arros thai

TAGS

#curry



1

Per començar torrem l'all i curry en un wok.



2

Afegirem la ceba tallada a brunoise quant l'all y el curry s'hagin torrat suficient.



3

Tot seguit afegirem les gambes i saltejarem tot el conjunt durant 2 minuts.





4

Ara agafarem la polpa de tamarindo y la amasarem amb la mateixa quantitat de aigua. Posteriorment ho colarem.



5

Aqui tenim el tamarindo ja colat.



6

Afegim llavors el tamarindo, la llet de coco y el nam pla.



7

Acabarem ara aquesta elaboració amb una picada de cacahuets.



8

Acompanyarem les gambes amb un arros thai. El courem amb el doble d'aigua que de arros durant 10 minuts.



9

Emplatat final!!!

