

LANGOSTINOS AL CURRY CON ARROZ THAI

Natalia Barcelo Giralt

INGREDIENTS

20 MINUTES 2 SERVINGS

- Langostinos: 300 g
- Cebolla: 200 g
- Calabacín: 200 g
- Leche de coco (lata): 33 cl
- Pasta de curry (verde, rojo o amarillo): 3 g
- Pulpa de tamarindo: 3 g
- Cacahuetes: 100 g
- Nam Pla: 5 cl
- Aceite vegetal : 5 cl

TAGS

#cett #curry #langostinos #tamarindo



1

Ingredientes necesarios para la elaboración de la receta.



2

Primero ponemos la pulpa de tamarindo a hidratar.



3

Seguidamente cortamos la cebolla en mirepoix.





4

Hacemos lo mismo con el calabacín.



5

Pelamos los langostinos y los guardamos para más adelante.



6

Picamos un poco los cacahuetes.



7

Toda la mise en place lista.



8

Tostamos en ajo con el curry.



9

Seguidamente agregamos la cebolla.



10

Lo salteamos.



11

Agregamos el calabacín y los langostinos.



12

Saltear.





13

Agregamos la pulpa de tamarindo ya hidratada y colada (para sacar fibras y semillas)



14

Agregamos la leche de coco y dejamos que se cocine todo por 2 minutos.



15

Agregamos el Nam Pla



16

Finalmente añadimos los cacahuets.



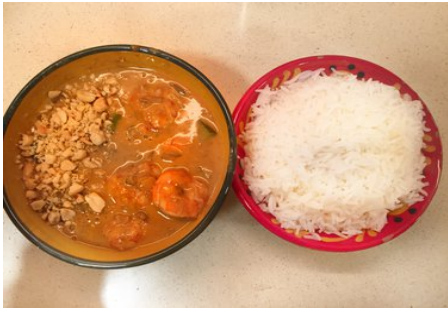
17



18

Por otro lado ponemos agua a hervir, agregamos el arroz thai y lo dejamos cocer por 11 minutos.





19

Pondremos los langostinos con curry en un bol, y el arroz thai en otro para acompañar.



20

Acompañaremos esta elaboración de una cerveza Asahi.

