

Curry de gambas con coco.-(india)

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0

750 gr Gambas - grandes(o langostinos)

1 cucharadita/s Cayena

3 dientes Ajos

1 Jengibre - trozo

1 cucharadita/s Cardamomo

4 Clavo

1 Canela en rama

0,50 cucharada/s Cúrcuma

1 Cebollas - pequeña

3 cucharada/s Aceite girasol

0,50 Limones

150 ml Leche coco

ELABORACIÓN

De mi libro:

COCINA HINDÚ PASO A PASO.

Sabores del Mundo.

Editorial SOL90

Este es un plato que forma parte de las especialidades de la región de Bengala.

Pelar las gambas.

Exprimir la mitad del limón y verter el jugo en un cuenco junto con las gambas.

Dejar marinar durante 5 minutos.

Pelar el jengibre y cortarlo primero en láminas y luego picarlo finamente.

Triturar los clavos en un mortero.

Verter el aceite en una sartén y añadir la cebolla picada.

Dejar que se dore a fuego medio hasta que adquiera un ligero color dorado.

Verter la cúrcuma, los clavos molidos, la canela, el cardamomo, ajo picado y el jengibre.

Dejar que sofría el conjunto a fuego medio durante 1 minuto aproximadamente, removiendo de vez en cuando para que no se queme.

Añadir el pimentón picante, remover y verter la leche de coco. Salar al gusto.

Dejar que arranque el hervor y cocinar el conjunto a fuego medio durante un par de minutos.

Añadir las gambas y dejar que arranque el hervor de nuevo. Dejar hervir todo el conjunto durante unos 5 minutos.

Retirar la ramita de canela y servir las gambas recién hechas.