

Curry de langostinos

INGREDIENTES

1 diente de Ajo

½ Cebolleta

1 cda. tomate natural triturado

1 cdita. Cúrcuma

1 cdita. curry en polvo

1 cdita. Comino

½ lata de leche de coco

120 gr de langostinos crudos pelados

Sal

Pimienta

Aceite de oliva

PREPARACIÓN

En una sartén, pon el ajo bien picado con dos cucharadas de aceite de oliva.

Una vez sofrito, añade la cebolla picada y un poco de sal. Deja que la cebolla se quede transparente y pon el tomate y las especias. Sofríe unos segundos.

Es el momento de añadir los langostinos y la leche de coco.