

Curry verde de gambas

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes (para 2 personas):

- 4 gambas o gambones
- 80 gramos de pimienta verde
- 50 gramos de setas shiitake
- 30 gramos de salsa americana
- 180 mililitros de leche de coco
- Una pizca de sal y cilantro al gusto
- Una bolita de curry verde al gusto

/ Preparación

Elaboración

- Pelar las gambas y reservar las cabezas y las pieles para hacer la salsa americana.
- Calentar en una sartén un chorrito de aceite de oliva para marcar las gambas. Deben quedar doradas por fuera pero jugosas por dentro. El secreto para que queden al dente es dorarlas a fuego fuerte.
- Retirar las gambas.
- Saltear al dente el pimienta verde y las setas.
- Echar por encima la salsa americana*
- Incorporar la bolita de curry para que se vaya deshaciendo.

-Cuando la verdura haya absorbido la salsa, añadir la leche de coco, el cilantro y la sal.

-Dejarlo reposar 1 minuto y añadir las gambas cocinadas.

Elaboración de la salsa americana

-Poner en una sartén aceite de oliva y sofreír un diente de ajo, media cebolla y las cabezas y pieles de las gambas.

-Incorporar y sofreír un par de tomates troceados sin piel ni pepitas.

-Añadir un poco de agua y un chorrito de brandy.

-Dejar unos 10 minutos a fuego lento removiendo de vez en cuando.

-Triturar con la batidora hasta que la salsa quede homogénea. También se puede colar con un chino si se quiere una textura más fina y suave.

Emplatado

-Poner en un plato hondo el curry y decorar con unas hojas de cilantro.

-Se aconseja acompañar esta elaboración con un bol de arroz jazmín, cereal que se caracteriza por tener un grano largo y muy aromático.