

Langostinos al curry

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 20'
- 25'
- 4
- 
- 
- 
- 

Comentario nutricional

Los intolerantes a la lactosa deberán prestar atención al etiquetado de la leche de coco comercial.

Modo express

1. Pele los langostinos y reserve las cabezas. Corte la cebolla en tiras y el tomate en daditos.
2. Disponga la cebolla, los ajos tiernos y el aceite en la Chef Plus Induction. Presione la cabeza de los langostinos para extraer el jugo y añádalo a la cubeta.
3. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 25 minutos, sofría 5 minutos y añada el curry y el tomate rallado, uno detrás del otro. Rehogue 5 minutos más, agregue los langostinos pelados y sazonados y sofría 5 minutos más. Acabe con la leche de coco y la maicena diluida en ella; cierre la tapa y cancele el programa a los 5 minutos.
4. También puede hacer esta receta con camarón o gamba (pelados o no, a su gusto).