

# Langostinos picantes de Goa

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 10 '
- 4
- 



Comentario nutricional

El tamarindo es un fruto protegido por una vaina rígida de color marrón, con un elevado aporte energético del cual se aprovecha su pulpa agridulce y rica en potasio, fósforo, calcio, selenio y vitaminas A y B.

## Modo express

1. Pele y pique muy finos las cebollas y los ajos; corte los tomates en daditos y retire las pepitas. Lave y pique el cilantro, reservando unas hojitas para decorar.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, sazone con sal y con todas las especias (excepto el cilantro). Remueva y añada las pastas de curry rojo y de tamarindo, diluidas en la leche de coco.

3. Cierre la tapa y programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 10 minutos.  
Espolvoree el cilantro por encima antes de servir.
4. Sirva caliente, acompañado de arroz largo.