Recetas SAL Y PIMIENTA



PLATOS PRINCIPALES

Langostinos al curry

10min · 1 ración · 891 kcal

Ingredientes

- 100-150 ml de leche de coco
- Curry (en polvo o en pasta)
- 200 gr de langostinos pelados
- Aceite de oliva
- Un poquito de ajo y perejil picado (opcional)
- Anacardos o cacahuetes
- Arroz de acompañamiento (yo no tenía en casa, pero si es arroz basmati mejor)

POR RACIÓN

Proteínas	49 g
Grasas	48 g
Hidratos	71 g
Fibra	3,5 g

Elaboración

1. Poner un poco de aceite en una sartén y añadir los langostinos
2. Añadir al pescado el ajo y el perejil
3. Añadir la leche de coco y dejar que se haga durante cinco minutos a fuego medio
4. Añadir el curry, remover, tapar y dejar que se haga durante cinco minutos más
5. Servir junto con un poco de arroz, añadir anacardos o cacahuetes y un poco de perejil

RECOMENDACIONES

Si es arroz basmati, mejor.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta