

PLATO DE FONDO

CURRY DE CAMARONES, JENJIBRE Y MANGO



Ingredientes:

- ½ cebolla
- 1 cucharadita de jengibre
- 1 mango
- 1 cucharada de cúrcuma
- ½ cucharadita de cardamomo
- Pimienta
- 1 tarro leche de coco
- Camarones grandes
- Palmitos

Preparación:

- Procesar media cebolla ,1 cucharadita de jengibre y 1 mango.
- En un sartén poner aceite y agregar 1 cucharada de cúrcuma más 1/2 cucharadita de cardamomo. Cocinar un minuto hasta que salga olor y agregar la pasta anterior, sal y pimienta
- Cocinar un par de minutos y agregar un tarro de leche de coco. Cuando hierva agregar camarones grandes y palmitos cortados gruesos.

