

PASTAS

PASTA CON SALSA DE TOMATE CON CURRY Y LECHE DE COCO CON CAMARONES



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- ½ cebolla en cubos
- ¼ pimentón rojo
- Pimienta
- Poco de orégano
- Hoja de laurel
- 1 cucharada de curry
- 1 cucharada de cúrcuma
- ½ cucharadita de canela
- 400 grs de tomate en tarro
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 tarro de leche o bebida de coco
- 1 kilo de camarones grandes pelados y crudos
- Pasta al dente
- Albahaca picada

Preparación:

- Poner en un sartén grande u olla, aceite de oliva, 1/2 cebolla en cubos, 1/4 pimentón rojo, sal, pimienta, poco orégano, hoja de laurel y cocinar hasta que la cebolla esté transparente. Agregar 1 cucharada de curry más 1 cucharada de cúrcuma y 1/2 cucharadita de canela. Cuando salga un intenso olor a especias, agregar 400 gras de tomate en tarro, 1 litro de agua y 2 cucharada de azúcar y cocinar a fuego lento hasta que se evapore el agua. Licuar o procesar (optativo)



- Agregar a la salsa 1 tarro de leche (o bebida) de coco más 1 kilo de camarones grandes pelados y crudos (grises). Cocinar hasta que los camarones se pongan rojos (ahí estarán cocidos). ¡Agregar al sartén la pasta al dente y mezclar! Servir con albahaca picada.

ANTES DE PREGUNTAR:

Si , puedes cambiar los camarones por el marisco que quieras .

SI , Puedes usar la crema que quieras

