PLATO DE FONDO

CAMARONES ESPECIADOS CON MANGO Y COCO

Valen Mac Auliffe

Ingredientes

- 1 cebolla cortada en cubitos
- Aceite de oliva, cantidad necesaria
- Sal y pimienta, a gusto
- 1 cucharadita de curry
- 1 cucharadita de cúrcuma
- Una pizca de cardamomo
- 1/2 taza de vino blanco
- 1 taza de mango
- 1 lata de leche de coco
- 1 kg de camarones
- Cilantro fresco, para decorar, opcional
- Berries deshidratados, para decorar, opcional

Preparación

- En un sartén grande, cocina la cebolla en cubitos con aceite de oliva, sal y pimienta hasta que esté transparente.

- Agrega el curry, la cúrcuma y una pizca de cardamomo. Cuando desprendan aroma, vierte el vino blanco y deja hervir 2 minutos para evaporar el alcohol.

- Incorpora el mango y la leche de coco.

- Procesa la mezcla con una minipimer hasta obtener una crema suave.



- Cuando la crema vuelva a hervir, agrega los camarones.

- Si los camarones están crudos y grises, cocina hasta que estén rosados y opacos. Si ya vienen cocidos y rosados, solo calienta. Evita sobre cocinarlos.

- Sirve caliente con arroz u otro acompañamiento y, si quieres, decora con cilantro fresco y berries deshidratados.

