



# langostinos al curry



Ingredientes para 3 personas:

600 gr de langostinos

3 dientes de ajo

1 cebolleta

1 cucharadita de curcuma

1 rama de canela

4 clavos de olor

1 trozo de jengibre de 2 cm rallado

zumo de 1/2 limón

1 cucharadita de cayena en polvo

150 ml de leche de coco

Preparación:

Pelamos los langostinos (con las cabezas y cáscaras podemos preparar una rica [salsa americana](#)) y les retiramos la tripa interior, reservamos.

En una sartén pochamos los ajos picados y la cebolla picada lo más pequeña posible. A los cinco minutos incorporamos la rama de canela, los clavos de olor, el jengibre rallado y la curcuma, rehogamos un minuto y añadimos el zumo del limón. Añadimos la cayena, rehogamos y añadimos la leche de coco, cocinamos 2 minutos. Incorporamos los langostinos, dejamos que rompa a hervir, bajamos le fuego y cocinamos durante 5 minutos.

Acompañamos de arroz basmati.

[Con las zarpas en la masa](#)