

CURRY DE GAMBAS



INGREDIENTES:

- 40 gr. aceite
- 100 gr. cebolla cortada en trozos
- 1 chile verde fresco
- 10 gr. cilantro fresco (sólo las hojas)
- 20 gr. jengibre creso en rodajas finas
- 3 dientes de ajo
- 2 cucharaditas de comino en polvo
- 2 cucharaditas de semillas de cilantro molidas
- 1/2 cucharadita de cúrcuma
- 1 cucharadita de sal
- 70 gr. de tomate concentrado
- 400 gr. leche de coco
- 800 gr, de gambas crudas medianas peladas

PREPARACIÓN:

- Ponga el aceite, la cebolla, el chile, las hojas de cilantro, el jengibre y el ajo en el vaso y trocee **10 seg /vel 5**. Con la espátula baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y programe **6 min / varoma / vel 2** sin poner el cubilete
- Añada el comino, las semillas de cilantro molido, la cúrcuma y la sal y programe **5 min / 100 / vel 2**
- Añada el tomate concentrado y la leche de coco, coloque el cubilete y programe **5 min / 100 / vel 2**
- Incorpore las gambas y programe **6min/ 90 / giro invertido/ vel cuchara**. Espolvoree con las hojas de cilantro y sirva inmediatamente