



Curry de langostinos con coco rallado y zucchinis



INGREDIENTES



- 500 g de langostinos o camarones grandes pelados
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 200 g de tomates cherries
- 2 zucchinis
- 2 cucharas (de té) de curry en polvo
- 300 cc de leche
- 50 g de **coco rallado Chango**
- 150 g de crema de leche
- ½ cucharita (de té) de **canela en polvo Chango**
- 1 cucharita (de té) de jengibre rallado
- Aceite de oliva c/n
- Sal y pimienta
- Cilantro o perejil fresco
- Arroz thasmin hervido

PREPARACIÓN



Calentar la leche con el **coco rallado Chango** y hervir durante 1 minuto • Dejar en infusión • Pelar y cortar muy fino la cebolla y el ajo • Colocar un poco de aceite de oliva en una sartén y sudar ambos con un poco de sal fina • Lavar y cortar los zucchinis en rodajas • Unir a las cebollas • Cocinar durante 1 minuto e incorporar la **canela en polvo Chango**, el curry y el jengibre • Unir la mitad de la leche de coco tamizada y la crema de leche • Cocinar a fuego bajo unos 5 minutos • Unir los langostinos, los tomates y el resto de la leche de coco tamizada • Cocinar durante 2 minutos y rectificar la sazón con sal y pimienta • Servir con el arroz hervido y decorar con el cilantro o el perejil fresco.

¿SABÍAS QUE?...

La palabra *curry* viene del Tamil y significa salsa. Pero su uso se extiende a toda Asia. En principio son hojas de una planta que dan un sabor característico.

Se originó en la India y los ingleses quedaron enamorados de estos platos cuyo sabor quisieron llevar a Inglaterra, pero en los largos viajes, la hierba perdía su sabor, entonces decidieron hacer un polvo mezclándolo con otras especias para poder llevarlo a su país y así nacieron mezclas con nombres como "Garam Masala", "Korma", y muchas variedades más, algunas un poco picantes. En general se le llaman polvos de curry.

En Thailandia al curry se lo asocia con una pasta hecha en mortero de diferentes hojas, especias y algunos frutos para obtener una pasta súper picante.