



DIP DE CAMARONES REAL APANADOS CON COCO

• Porciones: 4
 • Preparación: 25 minutos
 • Dificultad: Media
 • Calorías: 120

INGREDIENTES:

- Camarones Apanados Precocidos con Coco (Real)
- ½ tz. de pulpa de mango
- ½ de piña picada
- 1 cda. de salsa inglesa
- 1 cdta. pasta de ají amarillo
- 2 cda. de aceite de oliva
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 2 cebollas blancas cocinadas
- ½ pimiento amarillo

SALSA DE COCO

- 2 cdas. de curry en polvo
- 1 tz. de leche de coco
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 3 tomates maduros
- 1 tz. de agua o caldo de verduras
- 1 cdta. de maicena
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN:

○ PARA LOS CAMARONES:

- Cocina los camarones con mantequilla en un sartén caliente.
- Déjalos durante 5 a 6 minutos hasta que estén dorados.

○ PARA LA SALSA:

- Para hacer una salsa curry con leche de coco de lujo, es muy importante preparar un sofrito potente y delicioso.
- Comienza por pelar y cortar en trozos muy pequeños la cebolla y el ajo.
 - Añade un chorro de aceite de oliva a una sartén u olla espaciosa y coloca a fuego medio bajo.
 - Una vez caliente incorpora la cebolla y el ajo para que se sofrián durante 5 minutos, vigilando que no se quemen.
 - TIP:** añade un poco de agua a la olla. Esto mantendrá la humedad reduciendo la posibilidad de que el sofrito se queme.
 - Mientras esperas, corta los tomates en cuadritos o en cuatro partes. En el caso de que quieras una salsa sin trozos de verduras, entonces deberás escaldar previamente los tomates 1 minuto en agua hirviendo, pelarlos y triturarlos con la ayuda de una batidora.
 - Añade a la olla el tomate en trozos o triturado, las dos cucharadas de curry y una pizca de sal, removiendo muy bien la mezcla para incorporar todos los ingredientes. Deja cocinar durante 5 minutos, si le falta líquido añade un poco de agua o caldo de verduras.
 - Transcurridos los 5 minutos, deberás incorporar la taza de leche de coco, la de agua o caldo de verduras y la cucharadita de maicena disuelta en un poco de agua fría, removiendo la mezcla.
 - Baja el fuego al mínimo y deja cocinar todo junto durante media hora, de este modo la salsa curry con leche de coco espesará y tomará un sabor intenso y delicioso. A media cocción es importante que pruebes la salsa para determinar si le falta sal o si, quizás, quieres añadirle un poco más de curry para un resultado más potente. Remueve la mezcla con frecuencia para evitar que se pegue.
 - Pasada la media hora ya podrás retirar tu salsa de curry casera del fuego.