



you are what you create.

## SERVICIO DE RECETAS

**Nombre de la receta:** 219421

**Código de la receta:** Curry de marisco con gambas y mango  
(para 4 personas)

500 g de gambones ultracongelados  
2 mangos  
1 pizca de chili en polvo  
2 cucharadas de curry  
1 zanahoria  
2 cebollas  
3 dientes de ajo  
2 ramas de apio con hoja  
2 cucharadas de aceite de maíz  
3 cucharadas de coco rallado  
3 cucharadas de leche de coco  
5 cucharadas de aceite de sésamo  
El zumo de 1/2 limón  
Sal, pimienta recién molida

Poner las gambas en un escurridor y dejar descongelar, entremezclándolas bien de cuando en cuando; finalmente, secar con un paño.

Pelar los mangos y cortar la pulpa en discos de unos 0,5 cm de espesor para separarla del hueso. Mezclar la mitad de la pulpa de mango con el coco rallado, la leche de coco, el chili en polvo, el curry y 3 cucharadas de agua en una batidora y convertir en una salsa fina.

Pelar la zanahoria, las cebollas y los dientes de ajo y cortar en cubos muy pequeños. Limpiar los apios, lavarlos y cortarlos también en daditos. Reservar un poco de la parte de las hojas.

Calentar el aceite de maíz y dar un golpe de calor a los dados de verduras, añadir las gambas y saltear brevemente. Añadir la salsa y dejar cocer todo a fuego bajo durante unos 8 minutos. Si la salsa se espesa demasiado, añadir un poco de leche de coco o agua caliente.

Aderezar el curry de marisco con zumo de limón, aceite de sésamo, sal y pimienta. Adornar con el resto de los discos de mango y las hojas de apio.