Cintas nero di sepia con salsa de curry y langostinos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Jose Saez

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

El truco de esta receta:
¡Haz tus propias cintas con tinta de calamar! La receta aquí mismo ;)

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 600 g. de Cintas nero di seppia
- 1 Cebolla
- 1 Ajo
- 1 Manzana
- 1 Mango
- 250 ml. de Leche de coco
- 1 cucharada de Curry en polvo
- 500 g. de Langostinos
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Cocemos la pasta al dente y escurrimos. Pelamos y picamos la cebolla intentado no llorar por mucha lástima que nos dé. La rehogamos con sal y aceite y cuando empiece a dorarse añadimos el ajo; yo se lo echo entero porque luego se lo quito pero a quien le guste el sabor del ajo que lo pique y lo deje. Pelamos y picamos las frutas y las añadimos también a la sartén. Echamos el curry y la leche de coco, removemos y dejamos cocer a fuego medio-bajo unos 20 minutos. Pelamos los langostinos y los echamos en la salsa, los dejamos 5 minutos y añadimos la pasta; damos un hervor y a los platos. Aplauso.