langostinos al curry con arroz

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

Creador: bertodu

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
se puede cambiar la mermelada de manzana por mermelada de naranja y también queda muy rico

Descripción:
están buenísimos incluso solos pero le va muy bien el arroz como acompañamiento

Ingredientes para 4 personas :

- 24 langostinos
- un vaso o brick pequeño de vino blanco
- 1/4 de cebolla
- 2 cucharaditas de curry en polvo
- 1 cucharada de tomate frito
- 1 cucharada de mermelada de manzanas
- un buen chorro de aceite de oliva
- una taza de arroz
- 1 manzana
- 2 tazas de agua
- 2 pizcas de sal

Preparación:

Paso 1
preparar los ingredientes, si los langostinos son congelados descongelarlos antes, si son frescos, lavar y escurrir

Paso 2
poner a hervir, 2 tazas de agua con salo, pelar la manzana y cortarla a trocitos, cuando hierva el agua echar el arroz, una cucharadita de curry y añadir los trozos de manzana, cocer todo durante 15 minutos y reservar

Paso 3

poner una sartén o cazerola a fuego con aceite, mientras se calienta picar la cebolla en trocitos pequeños

Paso 4

freir los langostinos y sacarlos a una bandeja

Paso 5

en el mismo aceite que se han frito los langostinos, echar la cebolla picada, añadir la otra cucharadita de curry, el tomate y la mermelada, pocharla unos minutos y añadir el vino blanco, dejar hervir y reducir la salsa a fuego lento unos 10 minutos, volver a meter en la salsa los langostinos y mezclarlos bien. Servir en cada plato 6 langostinos por persona junto con una tacita de arroz