



camarones con especias y leche de coco

La mezcla de especias convierte a este platillo en una maravilla. Además, el aroma único del arroz basmati le da exotismo... la bebida ideal es una infusión de té limón. ¡Con toda seguridad, sus sentidos viajarán a rumbos lejanos!



ingredientes para 4 personas

200 gramos de arroz basmati
medio coco fresco
aceite vegetal
12 camarones jumbo
2 cm de jengibre fresco
1 diente de ajo
1 cucharada cafetera de especias Bali de Jardín Secret
1 cucharada cafetera de curry Mumbai de Jardín Secret
½ cucharada cafetera de semillas de cilantro
1 rama de té limón cortada en cuadritos
200 mililitros de leche de coco
5 hojas de albahaca cortadas en láminas
sal

preparación

1. Cocer el arroz basmati durante 20 minutos en agua salada. Escurrir y reservar.
2. Rallar la carne del coco fresco y saltear en una sartén con un poco de aceite. Agregar el arroz y mezclar. Guardar en un lugar cálido.
3. Cortar la cabeza de los camarones, quitar la cáscara.
4. Pelar y rallar el jengibre.
5. Calentar 1 cucharada sopera de aceite en una sartén y saltear el diente de ajo machacado con las especias, las semillas de cilantro y el té limón. Añadir los camarones y dorarlos.



sabores y aromas de Jardin Secret®

6. Salpimentar y verter la leche de coco. Dejar cocer hasta que la salsa empiece a hervir. Apagar el fuego.
7. Al momento de servir, colocar el arroz en un plato de servicio, luego los camarones y la albahaca.

