



CURRY ROJO DE CAMARON

Salsa de curry rojo

- 375ml de Crema de coco
- 12grs de pasta de curry rojo
- 7grs de echalote picado
- 1/2 piezas de lemongrass picado muy finito
- 5grs de azucar de palma
- 20ml de salsa de pescado
- 1pcs de hojas de limonero
- jugo de limon verde

Sancochar los echalotes, la pasta de curry, el lemongrass, agregar la leche de coco, las hojas de limon, azucar de palma, mezclar muy bien, cocinar a fuago lento hasta que napee, una hora despues agregar la salsa de pescado, el jugo de limon verde, recocinar por 30 minutos y enfriar.

Emplatado

Pochear 5 gambas en agua a media coccion pasarlas al curry y terminar la coccion, servir las en una mitad de coco rellena de arroz al lemongrass, disponer las gambas sobre el arroz, por encima echalote frito y juliana de cebolleta

Decoracion

En el plato hoja de platano , julianita de citronelle, medio chilito thai rojo, y un ramekin de salsa