

## DIP DE CAMARONES REAL APANADOS CON COCO

 <b>Porciones:</b>	4
 <b>Preparación:</b>	25 minutos
 <b>Dificultad:</b>	Media
 <b>Calorías:</b>	120

### INGREDIENTES:

- Camarones Apanados Precocidos con Coco (Real)
- ½ tz. de pulpa de mango
- ½ de piña picada
- 1 cda. de salsa inglesa
- 1 cda. pasta de ají amarillo
- 2 cda. de aceite de oliva
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 2 cebollas blancas cocinadas
- ½ pimiento amarillo

### SALSA DE COCO

- 2 cdas. de curry en polvo
- 1 tz. de leche de coco
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 3 tomates maduros
- 1 tz. de agua o caldo de verduras
- 1 cda. de maicena
- Aceite de oliva

### PREPARACIÓN:

#### ○ PARA LOS CAMARONES:

1. Cocina los camarones con mantequilla en un sartén caliente.
2. Déjalos durante 5 a 6 minutos hasta que estén dorados.

#### ○ PARA LA SALSA:

Para hacer una salsa curry con leche de coco de lujo, es muy importante preparar un sofrito potente y delicioso.

1. Comienza por pelar y cortar en trozos muy pequeños la cebolla y el ajo.
2. Añade un chorro de aceite de oliva a una sartén u olla espaciosa y coloca a fuego medio bajo.
3. Una vez caliente incorpora la cebolla y el ajo para que se sofrían durante 5 minutos, vigilando que no se quemen.  
**TIP:** añade un poco de agua a la olla. Esto mantendrá la humedad reduciendo la posibilidad de que el sofrito se queme.
4. Mientras esperas, corta los tomates en cuadrillos o en cuatro partes. En el caso de que quieras una salsa sin trozos de verduras, entonces deberás escaldar previamente los tomates 1 minuto en agua hirviendo, pelarlos y triturarlos con la ayuda de una batidora.
5. Añade a la olla el tomate en trozos o triturado, las dos cucharadas de curry y una pizca de sal, removiendo muy bien la mezcla para incorporar todos los ingredientes. Deja cocinar durante 5 minutos, si le falta líquido añade un poco de agua o caldo de verduras.
6. Transcurridos los 5 minutos, deberás incorporar la taza de leche de coco, la de agua o caldo de verduras y la cucharadita de maicena disuelta en un poco de agua fría, removiendo la mezcla.
7. Baja el fuego al mínimo y deja cocinar todo junto durante media hora, de este modo la salsa curry con leche de coco espesará y tomará un sabor intenso y delicioso. A media cocción es importante que pruebes la salsa para determinar si le falta sal o si, quizá, quieres añadirle un poco más de curry para un resultado más potente. Remueve la mezcla con frecuencia para evitar que se pegue.
8. Pasada la media hora ya podrás retirar tu salsa de curry casera del fuego.