



CAMARONES CON CURRY

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 24 camarones grandes, limpios
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- ¼ de cebolla, picada
- 2 tazas de caldo de pollo (500 ml)
- 1 cucharada de curry, en polvo
- 2 cucharadas de fécula de maíz, disuelta con 2 cucharadas de agua

Procedimiento:

1. Salpimenta los camarones, en una sartén calienta el aceite, fríe los camarones hasta que tomen un color rosado y estén bien cocidos; reserva.
2. En la misma sartén donde freíste los camarones, calienta el aceite, fríe la cebolla hasta que esté transparente, agrega el caldo de pollo, el curry y la fécula de maíz previamente disuelta. Sazona al gusto y cocina a fuego medio hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
3. Sirve los camarones y ofrece con la salsa.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4