

Gnocchis al curry rojo con langostinos

con leche de coco y cilantro fresco

Fácil y rápido **Picante** • Solo con una sartén

Cocinando: 15 min • Listo en: 25 min

14



Pasta de curry rojo tailandés



Leche de coco



Langostinos



Gnocchi



Cilantro

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Sartén grande, rallador fino, papel de cocina.

Ingredientes

	2P	4P
Pasta de curry rojo tailandés	½ sobre	1 sobre
Leche de coco*	200 gramos	400 gramos
Langostinos* 5)	150 gramos	300 gramos
Gnocchi* 13)	250 gramos	500 gramos
Cilantro*	½ unidad	1 unidad
Ajo	1 unidad	2 unidades

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	338 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2397/ 573	710/ 170
Grasas (g)	20,4	6,0
de las cuales saturadas (g)	16,0	4,7
Carbohidratos (g)	45,1	13,4
de los cuales azúcares (g)	2,3	0,7
Proteínas (g)	21,0	6,2
Sal (g)	2,7	0,8

Alérgenos

5) Crustáceos 13) Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.



1



Saltea los langostinos

Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Seca los **langostinos** con papel de cocina. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Cuando el **aceite** esté caliente, agrega los **langostinos**, **salpimienta** y cocina 1-2 min, hasta que se doren. Cuando estén listos, retira y reserva.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular marisco crudo.

3



Prepara la salsa

Cuando el **ajo** esté dorado, agrega a la sartén la mitad de la **pasta de curry rojo** (doble para 4p) y la **leche de coco** y cocina 4 min, hasta que la **salsa** se reduzca y espese. **Salpimienta** al gusto. Mientras tanto, deshoja y pica la mitad del **cilantro** (doble para 4p).

2



Saltea los gnocchis

Calienta en la sartén un chorrito de **aceite** a fuego medio. Luego, agrega los **gnocchis** y cocina 4-5 min, removiendo ocasionalmente, hasta que estén dorados. Cuando estén listos, reserva fuera de la sartén. En la sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore.

4



Emplata y disfruta

Añade los **gnocchis**, los **langostinos** y la mitad del **cilantro** picado a la sartén y cocina 1 min más, removiendo para que los ingredientes se integren. Sirve los **gnocchis al curry rojo** con **langostinos** en platos y espolvorea el **cilantro** picado restante a tu gusto.

¡Que aproveche!