



Pollo con langostinos

Ingredientes para 4 personas: 4 muslos de pollo, 16 langostinos, 2 cebollas, 3 tomates, 1 diente de ajo, 1 limón, 1 vaso de leche de coco, aceite de oliva, sal, pimienta negra, 1 trozo de guindilla, jengibre y perejil.

Preparación: Salpimentamos los muslos de pollo y se ponen a dorar en una sartén con un chorrito de aceite, cuando tomen color, se retira y reserva. Pela y sazona los langostinos (dejando la cola) y ponlos a dorar en una olla rápida con un buen chorro de aceite. Cuando tomen un poco de color, retira, reserva y cocina en la misma olla el diente de ajo laminado y las cebollas picadas. Sazona y rehoga bien. Añade los muslos de pollo, los tomates pelados y cortados en dados y el zumo del limón. Condimenta con la leche de coco, la guindilla y un poco de ralladura de jengibre. Mezcla bien y sazona (si queda muy seco, añade un poco de caldo o vino). Cierra la olla y cocina al 2, durante 4 - 5 minutos, a partir de que empiece a salir el vapor. Abre la olla e incorpora de nuevo los langostinos y espolvorea con perejil picado. Pon a hervir durante 2 minutos (para que se mezclen los sabores) y deja reposar 4 - 5 minutos. Retira la guindilla. Sirve los muslos en el plato, coloca encima los langostinos y se salsea por encima. Decora con una hojita de perejil.

Tiempo de preparación: 10 - 15 minutos.

Autor de la receta: José Luis González Serrano

Supermercado masymas 33 - Lopera