



Arroz con Camarones, curry amarillo y leche de coco

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Premium cocido
- 2 cucharadas de curry en polvo amarillo
- ½ taza de leche de coco
- 1 ajo finamente picado
- Jugo de 1 limón
- 1 taza de camarones
- 1 cucharada de cilantro



Preparación

1. Sofreír el ajo en una sartén, agregar los camarones y saltear por 3 minutos.
2. Agregar el curry en polvo y cocinar por 1 minuto
3. Agregar la leche de coco y dejar cocinar por 5 minutos.
4. Agregar el cilantro y el jugo de limón y servir encima del arroz blanco.

¡Buen provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.