



INGREDIENTES:

- 250 gramos de arroz
- 40 gramos de aceite de oliva
- 100 gramos de cebolla cortada en trozos
- 1 chile verde fresco medio picante
- 10 gramos de cilantro fresco (sólo las hojas y reservar alguna para decorar)
- 20 gramos de jengibre fresco (en rodajas finas)
- 3 dientes de ajo
- 2 cucharadas de comino en polvo
- 2 cucharaditas de semillas de cilantro molidas
- ½ cucharadita de cúrcuma
- 1 cucharadita de sal
- 70 gramos de tomate triturado
- 400 gramos de leche de coco
- 800 gramos de gambas crudas gorditas y peladas

PREPARACIÓN:

1. Cocer el arroz en una olla siguiendo las instrucciones del envase.
2. Poner el aceite, la cebolla, el chile, las hojas de cilantro, el jengibre y el ajo, en el vaso, y **trocear 10 segundos a velocidad 5**, con la espátula bajar los restos de las paredes hacia el fondo del vaso.
3. **Programar 6 minutos, temperatura varoma, velocidad 2, sin poner el cubilete**, añadir el comino, las semillas de cilantro molido, la cúrcuma, y la sal.
4. **Programar 5 minutos a temperatura 100 grados, velocidad 2, sin poner el cubilete.**

5. Añadir el tomate triturado y la leche de coco, colocar el cubilete en su posición normal, y **programar 5 minutos, a temperatura 100 grados, velocidad 2**

6. Incorporar las gambas, y **programar 6 minutos a temperatura 90 grados giro a la izquierda, velocidad cuchara**, y espolvorear con las hojas de cilantro y servir inmediatamente con el arroz.

7. **Variante:** Se puede servir el curry de gambas, con un pan indio llamado "Rooti".