



Gambas Karahi

La lista de Ingredientes para la cesta de la compra

- 5 cucharadas de aceite de girasol 0,25 €
- 1 cebolleta picada 0,15 €
- 20 grs de jengibre rallado y machacado hasta que parezca una pasta 0,50 € (en El Corte Inglés y grandes superficies venden una pasta de jengibre refrigerada de la marca Gourmet Garden ya hecha que está muy bien. Se conserva en la nevera y dura meses abierta, así que si no podéis encontrarla jengibre fresco fácilmente, os lo recomiendo).
- 7 dientes de ajo picados y machacados hasta que formen una pasta 0,25 €
- 1-2 chiles verdes picados 0,15 € (opcional, porque el plato ya resulta picante sin ellos)
- 6 tomates pequeños pelados y troceados en cubitos pequeños 0,90 €
- 1 cucharadita de cilantro molido 0,15 €
- 1 cucharadita de comino molido 0,10 €
- 1/4 cucharadita de chile en polvo 0,05 €
- 400 grs de gambas peladas y devenadas (las gambas tienen una tripita negra en la parte curvada que se debe quitar para que no amargue) 3,00 €
- 2 cucharadas de nata líquida 0,20 €
- sal y pimienta fresca 0,05 €
- un puñado de hojas de cilantro fresco picado 0,15 €
- 1 cucharada de zumo de limón 0,10 €
- 50 ml de agua

Os pongo aparte la lista de productos que debéis encontrar en los supermercados asiáticos:

- 2 cucharaditas de hojas de fenugreek machacadas 0,13 €
- 1/2 cucharadita de semillas de carom 0,32 €
- 1 cucharadita de garam masala 0,20 €

