



# Recetas

## Langostinos en coco con el toque de Bahia

La cremosidad de la leche de coco y la frescura del mar se combinan en este plato lleno de sabor y matices. Los langostinos en coco son una preparación que resalta la riqueza de los ingredientes y la sazón equilibrada, con el toque naturalmente confiable de Sal Bahia. Una receta especial para quienes disfrutan de experiencias gastronómicas que combinan suavidad, intensidad y un ligero toque especiado.



Fácil



30 Min.



Cocina



3-4

### Ingredientes

- 500 g de langostinos limpios y pelados
- 1 lata (400 ml) de leche de coco
- 1 cebolla grande, finamente picada
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 pimentón rojo, cortado en tiras
- 2 tomates maduros, picados en cubos
- 1 cucharadita de cúrcuma
- ½ cucharadita de pimienta negra
- ½ cucharadita de ají en polvo (opcional)
- Sal Bahia al gusto
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- ½ taza de caldo de pescado (opcional, para ajustar la textura)
- Cilantro fresco para decorar

### Utensilios

- Sartén grande o cazuela
- Cuchillo y tabla de picar
- Espátula o cuchara de madera



### Preparación

Sazona los langostinos con Sal Bahia, pimienta y cúrcuma. Deja reposar unos minutos para potenciar los aromas.

En una sartén grande, calienta el aceite a fuego medio-alto y sofríe la cebolla, el ajo y el pimentón hasta que estén tiernos y fragantes.

Agrega los tomates picados y cocina hasta que comiencen a deshacerse, formando una base espesa para la salsa.

Vierte la leche de coco y mezcla bien.

Cocina a fuego medio-bajo por unos 10 minutos para que los sabores se integren. Si es necesario, añade un poco de caldo de pescado para ajustar la consistencia.

Incorpora los langostinos y cocina por 5-7 minutos, o hasta que cambien de color y estén bien cocidos.

Rectifica la sazón con más Sal Bahia si lo consideras necesario. Sirve caliente y decora con cilantro fresco picado.

**Un toque Bahia:** Acompaña este plato con arroz blanco o con unas rodajas de aguacate para equilibrar los sabores y aportar una textura cremosa extra.

Encuentra nuevas ideas de recetas y descubre cómo cada pizca de Sal Bahia, transforma tus momentos especiales en recuerdos para el paladar de tu familia. ¡Sigue cocinando con pasión y tradición!