

## CAMARONES CON COCO Y SALSA DE MANGO

### CAMARONES:

- ½ kilo de camarones
- 4 huevos
- 2 Cucharada de Curry
- 300 gms de Coco rallado
- Harina la necesaria
- Aceite para freír el necesario

### SALSA DE MANGO:

2 Mangos picados finamente  
1 Cebolla morada picada finamente  
4 Chiles serranos picados (con o sin semilla)  
5 ramas de cilantro picado  
3 limones (el jugo)  
½ cucharita de sal

### Preparación:

1. Los camarones se pelan y se les deja la colita.
2. Los huevos se batan en batidora hasta que esponjen, se les añade el curry y el coco y se envuelve con cuchara.
3. Los camarones se pasan por harina y luego por la mezcla de huevo y coco y se fríen en aceite caliente hasta que se vean dorados.
4. Al sacarse del aceite se ponen en servilletas de papel para retirar el aceite.
5. Se sirven calientes o a temperatura ambiente acompañados de la salsa de mango.
6. Para preparar la salsa de mango se mezclan los mangos con la cebolla, los chiles serranos, el cilantro picado, el jugo de limón y la sal.