

Lista de ingredientes para la receta Pescado marinado a la parrilla

Ingredientes

- Hojas de salvia A gusto
- Ralladura de limón 2 Unidad
- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Pescado a eleccion despinado y esvicerado 1 Unidad
- Pimentón Cantidad necesaria
- Sal y Pimienta A gusto
- Jengibre Picado 1 cda.
- Semillas De Coriandro 1 cda.

Condimento

- Vinagre 1 cda.
- Chile picado 2 cedita.
- Sal A gusto
- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Ralladura de lima 1 cda.
- Jugo de Limón 1 Unidad
- Agua 1/2 Taza
- Azucar rubia 1 cda.
- Cebolla de verdeo 1/2 Taza
- Jengibre 1 cda.
- Sesamo blanco 1 cda.

Guarnicion

- CHOCLOS 6 Unidades
- Batatas 1 k

Manteca de chiles y curcuma

- Cilantro Picado 2 cda.
- Chile picado 2 cedita.
- Sal y Pimienta A gusto
- Cúrcuma 2 ceditas.
- Manteca pomada 150 grs.

Salsa

- Chile 2 Cantidad necesaria
- Sal A gusto
- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Tomates 1 k

- Cebollas 1/2 k
- Pimentón 1 cdita.
- Cilantro Taza
- Azucar rubia 1 cda.
- Cebolla de verdeo 1/2 Taza
- Alcaparras 3 cda.
- Vinagre de vino 2 cdas.
- Anchoas 3 Unidades
- Perejil 1 Taza