Curry verde con pescado



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Para el arroz

Arroz largo fino: 4 Tazas
Agua: Cantidad necesaria

Para el curry

Ajo: 1 Diente
Cebolla Morada: 1 Unidad
Leche de coco: 2 Cucharada
Pescado Blanco: 200 Gramos
Jengibre rallado: 1 Cucharadita
Caldo de mariscos: ½ taza
Langostinos: 200 Gramos

Para la pasta

Cilantro: 1 Puñado
Albahaca: 1 Puñado
Chile Verde: 2 Rodajas
Cebolla Morada: ¼ Unidades
Aceite Neutro: 1 Chorrito
Ralladura y Jugo de limón: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Langostinos secos: 1 Cucharadita

Preparación de la Receta

Para el arroz

- Lavar el *arroz* hasta que el agua del lavado sea transparante.
- Agregar el *arroz* y el agua en la arrocera.
- Tapar y cocinar manteniéndolo caliente en la misma arrocera.

Para la pasta de curry

- Procesar *cilantro*, *albahaca*, ralladura y *jugo* de lima, *chile* verde, *ajo*, *cebolla* morada, *langostinos* secos y aceite neutro hasta formar una pasta.
- Reservar

Para el curry

- En una sartén con aceite sudar *cebolla* morada picada, *ajo* picado y *jengibre* rallado.
- Una vez caramelizada la *cebolla* agregar caldo de mariscos, la pasta de **curry** verde reservada, leche de coco y dejar cocinar 3 minutos
- Agregar el pescado en trozos, los *langostinos* crudos pelados y dejar cocinar unos minutos.
- Servir el *curry* acompañado de *arroz*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/curry-verde-con-pescado