

# 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 transparente.
- 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>