

Mero en crema de coco con arroz saltado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jugo De Lima: 1 Unidad

Cilantro Picado: 1 cda.

Arroz basmati: 320 g

Agua: 560 cc

Pimentón: 1 cdita.

Filet de mero: 250 g

Comino en polvo: 1/2 cdita.

Echalottes: 100 g

Salsa De Pescado: 1 cda.

Hojas de menta: A gusto

Azucar rubia: 1 cditas.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Chile rojo: 1 Unidad

Crema De Coco: 400 grs.

Hojas de cilantro: A gusto

Preparación de la Receta

- Lave el **arroz** en abundante agua fría hasta que pierda gran parte de su almidón
- Colóquelo en una *cacerola* y agregue el agua, cocine a fuego máximo, cuando rompa hervor sazone con sal y lleve el fuego a mínimo, una vez que se consuma el agua siga cocinando y cuando el **arroz** comience a dorarse incorpore aproximadamente 3 a 4 cucharadas de aceite, mezcle cada tanto para que se dore de forma pareja.
- Pele y corte los *echalottes* en finas rodajas.
- Quite las semillas del *chile* y píquelo.

Armado

- Cuando el **arroz** este levemente dorado condimente con *pimentón* y *comino*, mezcle, espolvoree con *cilantro* picado y *echalotte*, mezcle nuevamente y retire del fuego.
- En una *cacerola* a fuego fuerte coloque la **crema** de coco, salsa de pescado, azúcar y *jugo* de lima, una vez que rompa hervor incorpore los filetes de mero y cocine durante aproximadamente 8 a 10 minutos.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una porción de *arroz* junto con el mero
- Salsee con la salsa de la cocción y decore con hojas de *cilantro* y *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mero-en-crema-de-coco-con-arroz-saltado>