Papillote con hojas de plátano, coco y curry

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hojas de plátano: 4 Unidades
Espárragos trigueros: 12 Unidades
Ají dulce: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Leche de coco: 2 Tazas
Zanahoria: 1 Unidad
Fideos celofán: 100 g
Cilantro: A gusto
Curry: A gusto
Vino Blanco: 1 Taza
Filetes de mero: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Recorte los bordes de los filetes de mero hasta formar rectángulos.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición sumerja los fideos celofán durante 3 a 4 minutos.
- Corte la cocción en agua helada y luego escurra bien.
- Retire la parte final del tallo de los espárragos y blanquee las puntas en abundante agua salada en ebullición durante 5 minutos.
- Corte la cocción de los espárragos en agua helada y escurra bien.
- Corte el *ají* dulce y la *zanahoria* en fina juliana.
- Sobre una lámina de papel aluminio acomode una hoja de **plátano**, en el centro disponga una porción de fideos celofán, encima el pescado, espolvoree con **curry**, pimienta y sal, encima coloque *ají* dulce, *zanahoria* y espárragos.
- Cierre formando un sobre, dejando un extremo abierto, agregue por allí hojas de *cilantro*, vino y leche de coco.
- Cierre el extremo abierto y lleve a una placa.
- Cocine en el horno, precalentado al máximo, durante 20 a 25 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva los papillotes en platos individuales.

Consulta la receta original en