

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.

