

Pejerrey en leche de coco y especias



Ingredientes

Pejerrey en leche de coco y especias

Cúrcuma:

Ajo en brunoise: 3 Unidades

Albahaca: Cantidad necesaria

Jengibre Picado: Cantidad necesaria

Cebolla ciselada: 500 grs.

Salsa De Pescado: 20 grs.

Tamarindo: 50 grs.

Jugo de limón sutil: 150 cc

Chile en polvo:

Filet de pejerrey: 20 Unidades

Lemonn grass: 10 grs.

Aceite de girasol:

Sal y Pimienta:

Leche de coco: 1 L

Preparación de la Receta

- En una olla *saltear* el pescado y reservarlo
- En la misma olla *saltear* bien la *cebolla* junto con el *ajo*, una vez este bien *cocido* agregar las **especias**, tamarindo, salsa despescado y la leche de coco, dejar reducir bien, agregar el pescado y la *albahaca* cortada en *chiffonnade*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pejerrey-en-leche-de-coco-y-especias>