

Pescado al Curry

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Guarnición

Aceite Neutro: 1 Chorrito

Cebollas de verdeo: 2 Unidades

Lima, para su jugo y ralladura: 1 Unidad

Aceite de Sésamo: 1 Chorrito

Fideos de arroz: 200 Gramos

Plato Principal

Cebolla: 1 Unidad

Aceite Neutro: 1 Chorrito

Zanahoria rallada: 1 Unidad

Cebollas de verdeo: 3 Unidades

Jengibre: 1/2 cda

Pimienta: c/n

Aceite de Sésamo: 1 Chorrito

Caldo de pescado: c/n

Curry: 1 cdita

Mero: 1 Kilo

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Plato Principal

- En una sartén con aceite y aceite de *sésamo*, *saltear cebolla* picada, *cebolla* de verdeo, *zanahoria* rallada, *jengibre* rallado, *curry* en polvo y cocinar por unos minutos hasta tiernizar los vegetales.
- Agregar caldo hasta cubrir los vegetales, sal, pimienta, tapar y cocinar a fuego suave el pescado, por 10 minutos aproximadamente.
- Servir con los fideos de *arroz* salteados en una fuente.

Guarnición

- Hidratar los fideos de *arroz* en un bol con agua hirviendo por 15 minutos
- Colar y reservar.
- En una sartén con aceite y aceite de *sésamo*, *saltear* los fideos hidratados, *cebolla* de verdeo picada, *jugo* y ralladura de lima.
- Mezclar bien y reservar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-al-curry>