

# Pescado en Salsa de Tamarindo

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Leche de coco:** 1/2 Taza

**Agua:** 2 Tazas

**Cilantro:** c/n

**Tomate:** 1 Unidad

**Pasta de tomate:** 1 cda

**Sal:** c/n

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Pasta de pulpa de tamarindo:** 1 Taza

**Pescado:** 1 Kilo

**Yuca:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Colocar la pulpa de tamarindo en un bol, mezclar con 1 taza de agua y con las manos disolver la pulpa.
- Colar y llevar al fuego a una sartén amplia caliente, añadir el agua restante, pasta de *tomate* y mezclar hasta disolver.
- *Condimentar* con sal el pescado cortado en postas, agregar a la sartén con el tamarindo y añadir dientes de *ajo* aplastados, juliana de *pimiento* rojo, rodajas de *cebolla* y de tomates, *yuca* en cuñas, sal, *cilantro* picado.
- Tapar y cocinar a fuego suave hasta que la *yuca* esté cocida.
- Incorporar leche de coco, volver a tapar y terminar la cocción por 5 minutos.
- Servir con *arroz* blanco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-en-salsa-de-tamarindo>