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