Rape al Curry Rojo con Chips de Banana

Ingredientes

Aceite de mostaza: c/n
Pasta de curry rojo: 1 cda
Sal: c/n
Platano macho: 1 Unidad
Leche de coco: 1 Vaso
Pescado Rape: 300 grs
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar en rodajas finas el *plátano* y freír bien en abundante aceite
- Reservar.
- En una sartén caliente marcar el **rape** con una pizca de sal en el aceite de *mostaza* y seguidamente añadir la pasta de **curry** rojo, la leche de coco y dejar cocer unos minutos.
- Emplatar el *curry* de *rape* y por encima poner la **banana** frita.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rape-al-curry-rojo-con-chips-de-banana