

Tacos de Pescado con cúrcuma y lemon grass

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

para el marinado

Pescado blanco firme: 600 gr

Sal de mar: 1 Cucharadita

Tallos de cilantro: 5

Chile serrano: 1/2 Pizca

Jengibre fresco: 1 Pizca

Ralladura de 1 limón:

Pimienta blanca: 1 Cucharadita

Dientes de ajo: 2

Cúrcuma fresca: 1

Echalote: 1

Lemon grass: 2

Aceite de oliva: Cant necesaria

para la guarnición

Col morada: 1/4 Pizca

Hielo: Cant necesaria

Tortilla de maíz: 1/2 kg

Sal y Pimienta:

Col verde: 1/4 Pizca

Zanahoria: 2

Hojas de cilantro picadas:

Preparación de la Receta

Para la marinada

- Colocar en el mortero los ingredientes uno por uno, del más seco al más húmedo para formar una pasta
- Pimienta blanca, sal, *ajo*, lemon Grass cortado pequeño, tallos de *cilantro* cortados, *chile* serrano, *jengibre* troceado, **cúrcuma** y echalote
- Colocar la pasta en un bol y añadir ralladura de *limón*, sal y aceite de oliva.
- Cortar el pescado en tiras de 10 x 2 cm y añadir al bol del marinado
- Dejar reposar por 10 minutos.
- Cortar las coles y sumergir en bowls separados con agua y hielos hasta que quede crujiente.

- Luego de unos minutos, escurrir las coles y colocarlas en un bol
- Añadir *zanahoria* rallada, mezclar y reservar.
- Calentar un sartén grueso y sellar el pescado 2 minutos por lado.
- Calentar las tortillas y colocar el pescado en el centro
- Añadir la ensalada de coles y zanahorias y decorar con hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-pescado-con-curcuma-y-lemon-grass>